Potages et Soupes(Suppen und

Seit eh und je sind die Franzosen große Suppenfreunde. Keine Mahlzeit ohne einen Teller Suppe als Auftakt! Grimod de 1a Reynière (1758-1838), König der Feinschmecker und Verfasser berühmter gastronomischer Standardwerke, sagt von ihr: »Sie ist für die Mahlzeit dasselbe wie die Vorhalle für das Gebäude; das heißt, sie ist nicht nur einfach der erste Gang, sondern dazu bestimmt, in das Festmahl einzuführen, einen Vorgeschmack zu vermitteln, etwa so, wie die Ouvertüre einer Oper das Thema des Werkes kurz umreißt.« Ludwig XIV. erhielt zu Beginn jeder Mahlzeit vier Suppen.

Im französischen Sprachgebrauch verwendet man für Suppen aller Art generell das Wort >potage<. Ursprünglich waren diese >potages< nichts anderes als Platten mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten, die man der Einfachheit halber in einem Topf, >pot<, zusammen gekocht hatte. Das Wort >soupe< hingegen bezeichnete bis in unser Jahrhundert hinein die Einlagen, die man in eine Brühe gab, geröstete Brotschnitten und dergleichen. Heute versteht man darunter, ähnlich wie unter dem italienischen >zuppa<, Suppenspezialitäten, meist rustikaler Art, auch regionale Suppentöpfe.
Eine französische Suppe ist von den Küchenzetteln verschwunden, ihr Name aber lebt heute noch auf der ganzen Welt weiter: das >restaurant<. Bei der Pariser vornehmen Welt des 18. Jahrhunderts war die stärkende, >restaurierende< Kraftbrühe, die auf eine höchst komplizierte Weise zubereitet wurde, so beliebt, daß die mit einer Spezialkonzession ausgestatteten >Restaurateure<, die allein diese Suppe kochen und verkaufen durften, bald reiche Leute wurden. Bald konnten die Damen und Herren des ancien régime bei den Restaurateuren noch andere Delikatessen verspeisen - trotz des heftigen, wenn auch vergeblichen Protests der Gastwirte. Zudem die neuen Lokale noch eine moderne Bequemlichkeit boten. Bis dahin mußten alle Gäste an der Wirtstafel, der table d'hôte, Platz nehmen, die Schüsseln gingen reihum, man konnte sich weder aussuchen, neben wem man saß, noch neben wem man aß. Bei den Restaurateuren hingegen konnte man sich an kleinen Tischen, allein, zu zweien oder in kleiner Gesellschaft, niederlassen - das Restaurant modernen Stils war geboren!

Pot-au-feu - Consommé(Fleischbrühe)

500 g *mageres Ochsenfleisch, 1 Markknochen, reichlich 2 l Wasser, 6 Karotten, 4 weiße Rüben,* 3 *Stangen Porree, 1 Stück Sellerie, Petersilie, Thymian (die drei letzteren zu einem Sträußchen zusammengebunden), 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, mit einer Gewürznelke gespickt, Salz, Pfeffer*

Fleisch und Knochen in einen hohen Topf geben, mit Wasser auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Wenn nötig, abschäumen. Die geputzten, aber nicht zerschnittenen Gemüse und Kräuter dazugeben, salzen und pfeffern. Bei schwacher Hitze drei Stunden kochen lassen, dann die Brühe durch ein feines Sieb passieren, erkalten lassen, das Fett abnehmen und zur Weiterverwendung wieder erhitzen.

Um die Fleischbrühe zu klären, läßt man sie, wie beschrieben, erkalten, entfettet sie, gibt ein frisches Eiweiß hinein und läßt die Brühe unter ständigem Rühren auf- und danach noch fünf Minuten weiterkochen. Dann passiert man sie durch ein Haarsieb oder, noch besser, durch ein Stramintuch. Falls notwendig, wiederholt man diese Prozedur noch einmal.

Was die französische Küche unter einem echten *Pot-au-feu* versteht, erfahren Sie auf Seite 67. Die französische Hausfrau bezeichnet häufig die reine Fleischbrühe so. Eine echte *Consommé* ist eine Kraftbrühe, die man länger - bis zu sechs Stunden - hat kochen lassen. Natürlich muß in diesem Fall mehr Wasser (aber auch mehr Fleisch) verwendet werden. Hier noch eine >klassische< Consommé :

Grande Marmite Kraftbrühe, extra stark)

2 kg mageres Rindfleisch, 1,5 kg Beinfleisch vom Rind (mit Knochen), 750 g gelbe Rüben (etwa 3-4 Stück), 400 g weiße Rüben (etwa 2-3 Stück), 350 g Porree, geputzt und zusammengebunden, 2 Stangen Sellerie (Staudensellerie), 1 mittelgroße Zwiebel, mit 2 Gewürznelken gespickt, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweiglein Thymian, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Fleisch und Knochen in 7 l kaltem Wasser ansetzen, zum Kochen bringen und mit Gemüse und Kräutern kochen, wie im vorhergehenden Rezept beschrieben. Die Kraftbrühe muß 5 Stunden kochen und ergibt dann etwa 5 l.

Consommé ou potage Julienne(Juliennesup

100 g Karotten, 75 g weiße Rübchen,* 1 *Stück Porree (Lauch - nur das Weiße), 1 Zweig zarter Bleichsellerie, 1/2 Zwiebel, Salz, Zucker, 50 g Butter,* 1 *Weißkohlherz (nur die ganz zarten innersten Blättchen), 1 Kopfsalatherz, 1 1/2 l Fleischbrühe, 1 EL zarte junge Erbschen,* 1 EL *gehackter Sauerampfer, etwas gehackter Kerbel

Karotten, Rübchen, Porree, Bleichsellerie und Zwiebel in Juliennestreifchen schneiden: ca. 3 cm lang und 1 mm dick. Mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker bestreuen und in der Butter ca. 25 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Das Kohlherz mit kochendem Wasser überbrühen, ebenfalls in Juliennestreifchen schneiden, ebenso das Kopfsalatherz, und beides zu den übrigen Gemüsen geben. Mit *1/2* l Fleischbrühe auffüllen und auf kleiner Flamme zugedeckt kochen lassen. Nach 10 Minuten Erbschen und Sauerampfer zufügen. Nach weiteren 10 Minuten die restliche Fleischbrühe hinzufügen, noch einige Minuten durchkochen lassen, abschmecken und mit gehacktem Kerbel bestreut servieren. Geröstete Weißbrotschnitten oder in Butter geröstete Weißbrotwürfel (Croûtons) extra reichen.

Soupe à l'oignon(Pariser Zwiebelsuppe)

800 g - 1 kg Zwiebeln, 2 EL Öl, 3 EL Butter, 2 EL Mehl, 2 l Fleischbrühe, Salz, 12-16 Scheiben französisches Weißbrot, nach Belieben 1 geriebene Knoblauchzehe, reichlich geriebener Käse (Gruyère, Emmentaler)

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf Öl und Butter schmelzen lassen, die Zwiebelscheiben zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten dünsten lassen. Ab und zu umrühren, damit sie nicht anbrennen. Nun mit Mehl überstäuben, mit kochender Fleischbrühe unter ständigem Rühren auffüllen, nochmals 20 Minuten durchkochen lassen, abschmecken. Inzwischen die Brotscheiben toasten (man kann sie auch in Öl goldbraun rösten), nach Belieben dünn mit geriebenem Knoblauch bestreichen und in Suppentassen anrichten. Die Suppe darübergießen, den Käse extra reichen.

Soupe à l'oignon, recette moderne(Pariser Zwiebelsuppe,

*6 mittelgroße Zwiebeln, 4 EL Butter, 1 Prise Zucker, 1 **1/2** l Fleischbrühe, **1/4**-3/**8** l herber Weißwein, Salz, weißer Pfeffer, geröstete Weißbrotscheiben, 1 Tasse geriebener Gruyère oder halb Emmentaler, halb Parmesankäse*

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Butter andünsten, mit etwas Zucker bestreuen und mit Fleischbrühe auffüllen. Etwa 25 Minuten leise kochen lassen, Weißwein zugeben und noch einmal aufkochen lassen, abschmecken. In feuerfeste Förmchen je eine nicht zu dunkel geröstete dicke Weißbrotscheibe legen, mit Zwiebelsuppe auffüllen, dick mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen überbacken, bis der Käse eine goldbraune Kruste bildet.

Nebenstehendes Bild: »Piperade«, Rezept hierzu Seite 44.

Consommé croûte au pot lié(Gebundene Brotsu

6 dünne Scheiben Graubrot (Mischbrot), 1 EL Butter, 1-1/4 l Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 *große, mit Nelken gespickte Zwiebel, 1 kleines Glas Rotwein oder Weißwein, 1 Eigelb, 2-3 EL Sahne*

Die Brotscheiben in dünne Streifen schneiden, in Butter goldgelb (nicht braun) anrösten und mit der kochenden Brühe übergießen. Salzen, pfeffern, mit Muskatnuß würzen und die Zwiebel dazugeben. Eine Stunde bei kleiner Hitze kochen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Den Wein dazugeben, wieder erhitzen, aber nicht kochen lassen, mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb legieren.

Consommé froid Edouard Nignon(Kalte Kraftbrü

2 l Kraftbrühe, 3 große Tomaten, 1 *Eiweiß, 400 g mageres Ochsenfleisch, faschiert oder gehackt (Tatar), Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter (Petersilie Kerbel oder Dill)*

Die Tomaten waschen, vierteln und in einem großen Topf mit dem Eiweiß und dem gehackten Fleisch verrühren. Die kalte Brühe dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze unter öfterem Umrühren 1 1/4 Stunden kochen lassen, dann durch ein Haarsieb oder ein Stramintuch seihen, abschmecken und erkalten lassen. Falls die Suppe zu stark geliert, vor dem Anrichten verquirlen. Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.

Soupe à l'ail à la **provençale**(Provenzalische Knoblau

25 Knoblauchzehen, 2 Gewürznelken, einige Blätter Salbei, 2 Zweiglein Thymian, 1 *Prise Salz,* 1 *Stangenweißbrot, 100 g reines Olivenöl, 50 g Reibkäse*

Die gehackten Knoblauchzehen in ca. 2 1 Wasser 30 Minuten kochen. Gewürznelken, Kräuter und 1 Prise Salz hinzufügen, weitere 30 Minuten kochen und abseihen. In jeden Suppenteller einige Weißbrotscheiben legen, reichlich mit Öl beträufeln und die Suppe darübergießen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Vichyssoise glacé(Kalte Kartoffelsuppe)

Das Weiße von 3 Lauchstangen, 1/2 Zwiebel, 40 g Butter, 1/2 TL Mehl, 1 1/4 l Hühnerbrühe, 250 g rohe, geschälte ***und*** *in Stücke geschnittene Kartoffeln, Salz und Pfeffer, 1/10 l Sahne, gehackte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer*

Den Lauch (Porree) in Ringe schneiden und zusammen mit der in Scheiben geschnittenen halben Zwiebel in Butter goldgelb halbweich dünsten. Einige schöne Porreeringe herausnehmen und für die Garnitur aufbewahren. Die Gemüse mit etwas Mehl bestäuben, mit kochender Brühe übergießen und die Kartoffeln zugeben. Bei mittlerer Hitze gar kochen und durch ein Sieb passieren. Abschmecken, im Kühlschrank erkalten lassen. Vor dem Anrichten die Sahne darunterrühren, die zurückbehaltenen Lauchringe dazugeben und mit gehackten Kräutern bestreut servieren.

Crème à la Parmentier(Kartoffelsuppe Parmentier)

500 g Kartoffeln, 2 Stangen Lauch (Porree), 1 Zwiebel, 1 *Stange Staudensellerie, 2 gelbe Rüben, Salz, Pfeffer, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Thymian, 1/2 Petersilienwurzel; 1/10 l Sahne, 50 g Butter, gehackte Petersilie oder Schnittlauch*

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Porree und Zwiebel in Ringe, Sellerie und geputzte gelbe Rüben ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit 1 *1/4* l Wasser auffüllen, salzen, pfeffern und mit dem Kräutersträußchen zugedeckt bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde kochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb passieren (Kräutersträußchen vorher entfernen), Sahne und Butter darin verrühren, nochmals erhitzen, ohne daß die Suppe zum Kochen kommt, eventuell nochmals abschmecken und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

Soupe au pistou(Provenzalische Suppe mit >Pistou<, für 6 Pers

Zur Suppe: *125 g grüne Bohnen, 125 g weiße Bohnenkerne, 125 g rote Bohnenkerne (am besten frisch ausgelöst und nicht getrocknet), 4 kleingewürfelte Kartoffeln,* 2-3 *Gemüsekürbisse, nicht geschält, nur gewaschen und in Scheiben geschnitten, 3-4 in Scheiben geschnittene Karotten, 4-5 geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer, 150 g Teigwaren (Hörnchen)* -, Zum Pistou: 1 *Büschel frisches Basilikumkraut,* 2-3 *Knoblauchzehen,* 1 *Tomate, geschält und entkernt, 70 g in dünne Scheiben geschnittener Parmesankäse,* 5 EL *Olivenöl, 1 Eigelb - reichlich geriebener Parmesankäse*

Diese Suppe, die eigentlich aus der Gegend von Genua stammt - >pistou< ist nahezu das gleiche wie die berühmte Genueser Pesto-Sauce - gehört zu den kulinarischen Spezialitäten der Provence; vor allem in und um Nizza herum ißt man sie sehr gern.

Die grünen Bohnen putzen und die Fäden entfernen, in kleine Stücke brechen, mit den übrigen, wie oben angegeben, vorbereiteten Gemüsen in einen Suppentopf geben und mit 2 l kochendem Salzwasser aufgießen. Bei schwacher Hitze eine Stunde lang kochen lassen, abschmecken, die Teigwaren dazugeben und weich kochen lassen. Inzwischen den Pistou bereiten : Basilikum waschen und fein hacken, zusammen mit den gehackten Knoblauchzehen und der in Stücke geschnittenen Tomate in einen Mörser geben und fein zerstampfen, nach und nach den in ganz dünne Scheiben geschnittenen Käse, das Öl und schließlich das Eigelb dazugeben. Die fertige Paste mit einem EL Gemüsebrühe verrühren, dann an die Suppe geben und noch einmal erhitzen (nicht mehr kochen lassen). Geriebenen Käse extra reichen. - Achtung: Der Pistou gelingt nicht so gut, wenn man ihn im Mixer püriert !

Potage au cresson(Kressesuppe)

1 Büschel Brunnenkresse, 2 Kartoffeln, 2 Stangen Sellerie, 1 geschälte Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, Salz, einige EL frische Sahne oder 1 *Stück Butter*

Die Kresse waschen, putzen und mit den geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln, den in Scheiben geschnittenen Selleriestangen, der Knoblauchzehe (im Ganzen lassen) und der gehackten Zwiebel in einen großen Topf geben. Mit 1 3/4 1 kochendem Wasser aufgießen, salzen und bei schwacher Hitze 1 Stunde kochen lassen. Die Knoblauchzehe herausnehmen, die Suppe durch ein Sieb passieren, nochmals kurz erhitzen, mit Sahne oder Butter verfeinern und sofort servieren.

Soupe aux tomates(Tomatensuppe - für 6 Personen)

1 Zwiebel, 2 EL *Olivenöl,* 1 *kg Tomaten, geschält, entkernt, und in Stücke geschnitten, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, 1 Zweiglein Thymian und **1/2** Lorbeerblatt; Salz, Pfeffer, 1 nußgroßes Stück Butter - Weißbrotscheiben, dünn mit Olivenöl bestrichen, geröstet und dann mit Knoblauch abgerieben, gehackte Petersilie oder gehackter Kerbel*

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl goldgelb andünsten, die Tomaten zugeben und einige Minuten durchdünsten lassen. Die in ziemlich dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln zufügen, mit knapp 2 l kochendem Wasser aufgießen, das Kräutersträußchen, Salz und Pfeffer zufügen und nach dem Aufkochen bei schwacher Hitze 1 Stunde durchkochen lassen. Das Kräutersträußchen herausnehmen, die Suppe durch ein Sieb passieren und noch einmal erhitzen, ohne zu kochen. Ein Stück Butter darunterrühren. Die vorbereiteten Weißbrotscheiben in Suppentellern anordnen, die Suppe darübergießen und mit Petersilie oder Kerbel bestreut servieren. - Man kann in der Suppe auch grob gehackte Knoblauchzehen mitkochen. In der Provence gibt man vielfach auch gekochte Teigwaren (Hörnchen) vor dem Anrichten dazu. Dann entfallen die Weißbrotscheiben.

Soupe à l'oseille(Sauerampfersuppe)

2 *Handvoll Sauerampfer,* 1 *eigroßes Stück Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 Eigelb, 4 EL Sahne, noch 1 kleines Stück Butter nach Belieben*

Den Sauerampfer waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. In der Butter dünsten, bis die Flüssigkeit fast völlig verdampft ist. Mit Wasser auffüllen (ca. 1 1/8 l) und 10 Minuten durchkochen lassen. Salzen, pfeffern, mit Muskatnuß würzen. Eigelb mit Sahne verquirlen, die Suppe damit legieren. Noch einmal auf kleiner Flamme erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Nach Wunsch noch ein kleines Stück Butter darunterrühren. Mit Weißbrot servieren.

Soupe normande(Normannische Suppe)

3 *Kartoffeln, 2 Stengel Porree (Lauch), 1 kleiner Weißkohlkopf, 1 Handvoll grüne Bohnen, 1 Stange Sellerie, 1-2 EL mit Äpfeln und Zwiebeln ausgelassenes Schweineschmalz, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer*

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige kleine Stücke schneiden, Porree in Ringe schneiden und beides in 2 1 kochendes Salzwasser geben. Von dem Kohlkopf die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, den Kohl im Ganzen blanchieren und dann in acht Stücke teilen, die Bohnen von den Fäden befreien und brechen, die Selleriestange in Stücke schneiden und nach 30 Minuten Kochzeit in die Suppe geben. Fett in die Suppe rühren (in der Normandie verwendet man statt Schweineschmalz »normannisches Fett< ->grasse normande<, eine Mischung aus ausgelassenem Nierenfett und Schweineschmalz) und zugedeckt bei gleichbleibender geringer Hitze 1 Stunde kochen lassen. Vor dem Anrichten gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüse nicht mehr zerkleinern!

Potage St. Germain(Erbsensuppe St. Germain)

500 g junge Erbsen, 30 g Butter, Salz, 2 EL gehackte Petersilie, 1 l Bouillon, nach Belieben 1-2 EL frische Sahne, geröstete Weißbrotwürfel

Die Erbsen mit der Butter, 1 Prise Salz, etwas Wasser und 1 EL Petersilie in etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze weich dünsten. Nach etwa 5 Minuten 2 gehäufte EL Erbsen herausnehmen und beiseite stellen. Die restlichen weichen Erbsen durch ein Sieb passieren, 1 1 Bouillon zugeben, bis fast zum Kochen erhitzen, nach Belieben mit etwas Sahne verfeinern und abschmecken. **Die** zurückbehaltenen Erbsen unterziehen und mit gerösteten Weißbrotwürfeln und der restlichen gehackten Petersilie servieren.

Soupe à la Reine(Königinsuppe - für 8 Personen)

*500 g mageres Rindfleisch, 500 g Kalbfleisch von der Keule, 1 Suppenhuhn, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian, 1/2 Stange Sellerie, 1 Lorbeerblatt, **1/2** Tasse geschälte Mandeln,* 5 *EL Reis, 2 hartgekochte Eier,* 5 *EL Sahne, Salz, 1 Stück frische Butter, geröstete Weißbrotwürfel, etwas gehackte Petersilie*

Das Fleisch und das Huhn in kaltem, leicht gesalzenem Wasser (ca. 3 l) aufsetzen. Nach einer halben Stunde Kochzeit das Kräutersträußchen zugeben. Nach 1 3/4 Stunden das Huhn herausnehmen, enthäuten und entbeinen und das Brustfleisch in feine Streifen schneiden. Nach einer weiteren Dreiviertelstunde das Kalbfleisch herausnehmen, kleinschneiden und zusammen mit den Mandeln und dem restlichen Hühnerfleisch durch den Fleischwolf drehen. In der Zwischenzeit den Reis weich kochen, mit den hartgekochten, kleingeschnittenen Eiern und der Fleischfarce vermischen und durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren. Das Püree mit der Sahne vermischen und mit 2 1 der abgeseihten Brühe verrühren. Einige Minuten bei schwacher Hitze durchkochen lassen, mit Salz abschmecken und mit der Butter verfeinern. Das Hühnerbrustfleisch dazugeben. Mit Weißbrotwürfeln und gehackter Petersilie servieren.

Crème Argenteuil(Spargelsuppe Argenteuil)

500 g Spargel, 1/2 l Hühnerbrühe, 40 g Mehl, 40 g Butter, 1 Eigelb, 3 EL Sahne, Salz und weißer Pfeffer, 1 *Handvoll gedünstete, feinblättrig geschnittene Champignons, frische Butter*

Den Spargel in Salzwasser gar kochen, dann die Köpfe abschneiden (die Spargelstangen für Gemüse verwenden). Die Hühnerbrühe mit Spargel-Kochwasser auf reichlich 1 1 Flüssigkeit auffüllen und kurz durchkochen. Das Mehl in der Butter hellgelb schwitzen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen in die Brühe geben. 10 Minuten bei schwacher Hitze durchkochen lassen, das Eigelb mit Sahne verquirlen, die Brühe vom Feuer nehmen und mit Ei und Sahne legieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken, Spargelköpfe und Champignons dazugeben, nach Belieben auch noch etwas frische Butter, und rasch servieren.

Crème aux poireaux(Lauchcremesuppe)

500 g Lauch, 1 *kleine Zwiebel (20 g), 1/2 l Wasser, Salz,* 1 Prise *Zucker, geriebene Muskatnuß, 30 g Butter oder Margarine, 30 g Mehl, 3/8 heiße Fleischbrühe, Saft 1/2 Zitrone, 1/8 l Sahne, 1 Eigelb, 1/2 Bund Schnittlauch*

Lauch wird unter kaltem Wasser gründlich geputzt und gewaschen. Lassen Sie ihn abtropfen und schneiden Sie ihn in feine Ringe. Die Zwiebel wird geschält und gehackt.

Wasser mit Salz, Zucker und Muskat in einem Topf aufkochen lassen, Lauch und Zwiebel hineingeben. Nachdem alles ca. 30 Minuten gekocht hat, wird es durch ein Sieb passiert und warm gestellt. Erhitzen Sie Butter oder Margarine in einem weiteren Topf. Streuen Sie Mehl hinein und lassen Sie beides ca. 3 Minuten durchschwitzen. Gießen Sie die Fleischbrühe sowie die Lauchbrühe unter Rühren dazu. Nach weiteren 5 Minuten Kochzeit wird mit Zitronensaft abgeschmeckt. Sahne mit Eigelb wird in einer Tasse verrührt. Nehmen Sie den Topf vom Feuer und geben Sie die Sahne-Eigelb-Mischung unter Rühren dazu. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Crème de chou-fleur **à la** Dubarry(Blumenkohlsup

1 mittelgroßer Blumenkohl, 30 g Butter, einige EL frische Sahne, 1 1/2 TL Mondamin oder Maizena, etwas Milch, Salz, weißer Pfeffer, etwas Muskatnuß

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen und in reichlich kochendes Salzwasser geben, in 20-25 Minuten weich kochen. Dann in einer Gemüsemühle oder im Mixer zermusen und das Püree mit 1V2 1 von dem Kochwasser verrühren. Butter und Sahne hinzufügen und dann das in etwas Milch verrührte Mondamin oder Maizena. Noch einmal kurz aufkochen lassen, abschmecken. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln servieren, Reibkäse nach Belieben extra reichen.

Crème de faisan(Fasanen-Sahnesuppe)

1 Fasan, mit Salz, Pfeffer und 1 Kräutersträußchen gar gekocht, 3/4 l von der Kochbrühe, 1/4 l feine Bêchamelsauce (siehe Seite 15, mit Sahne statt mit Milch zubereitet), 3-4 EL Sherry, 1 EL frische Sahne, Salz, weißer Pfeffer, 1 *EL Kerbel oder Petersilie, gehackt, geröstete Weißbrotwürfel*

Das Fasanenfleisch auslösen und durch den Fleischwolf treiben. Mit der feinen Bêchamelsauce 10 Minuten durchkochen lassen, falls nötig, im Mixer pürieren und mit Kochbrühe auffüllen. Mit Sherry und Sahne verfeinern, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und mit gehackten Kräutern bestreut servieren. Geröstete Weißbrotwürfel dazu reichen. - Auf die gleiche Art kann man auch eine feine Hühnersuppe (1 kleines Suppenhuhn anstelle des Fasans nehmen) zubereiten, der Sherry kann dann entfallen.

Potages et soupes aux poissons et fruits de mer
(Suppen und Suppentöpfe mit Fischen und Meeresf rüchten)

Die echte Marseiller Bouillabaisse

Im folgenden geben wir ein Originalrezept aus einem alten provenzalischen Kochbuch und danach ein modernes Rezept. Wir sprechen von *einem* Originalrezept, denn *das* Originalrezept gibt es nicht-jedes Restaurant, jede Familie an der Côte d'Azur und am Golfe du Lion haben ihr Spezialrezept. Gemeinsam ist allen die Verwendung von mindestens sieben Mittelmeer-Fischarten. Hier im Wortlaut das Originalrezept von J.-B. Reboul: »Eine Bouillabaisse nach echter Marseiller Art lohnt sich nur bei mindestens sieben bis acht Tischgenossen. Der Grund: Sie muß gehaltvoll sein, und das läßt sich nur mit möglichst vielen Fischsorten erreichen.

Doch zur Zubereitung: Nachdem wir alle Fischsorten beisammen haben, als da sind Langusten, Rascasse (ein nur an den Felsenküsten vor der Provence vorkommender Fisch, von den Fischern auch >diable de mer< genannt, der aber nicht mit dem auch im Atlantik vorkommenden Seeteufel identisch ist), Seewolf (Loup), Peterfisch, Knurrhahn, Felsenfische (Girelles), Meeraal (Congre), verschiedene Barscharten und andere, dazu Hummerkrabben und Crevetten usw., schuppen, entgräten und zerteilen wir sie in größere Stücke. Wir trennen sie in festfleischige und zartfleischige Fische, die wir auf zwei Platten bereit legen. In eine große Stielkasserolle geben wir drei feingehackte Zwiebeln, 4 geriebene Knoblauchzehen, 2-3 Tomaten, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten, ein Zweiglein Thymian, 1 Lorbeerblatt, etwas Fenchelgrün, ein paar Zweiglein Petersilie, ein Stück (ungespritzte) Orangenschale; darüber verteilen wir die hartfleischigen Fische und gießen *1/8* 1 Olivenöl darüber, füllen mit so viel kochendem Wasser auf, daß alles bedeckt ist, salzen, pfeffern, fügen etwas Safran hinzu und lassen auf lebhaftem Feuer die Flüssigkeit rasch kochen. Die Kasserolle soll genau auf der Herdmitte stehen! Nach fünf Minuten Kochzeit geben wir die zartfleischigen Fische (also Seewolf usw.) dazu und lassen weitere fünf Minuten kochen. Dann nehmen wir die Fischstücke mit einem Schaumlöffel heraus, richten sie auf einer vorgewärmten Platte an und bestreuen sie mit gehackter Petersilie. Eine Schüssel haben wir mit 1V2 cm dicken Weißbrotscheiben ausgelegt, über die wir die Brühe seihen.«

Bouillabaisse, moderne Form

1 *reichliches kg Mittelmeerfische, einige Langustinen, 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, feingehackte Petersilie, 2 Lorbeerblätter,* 3 *Gewürznelken, 1 Prise Safran, 4 EL Olivenöl, einige geschälte Knoblauchzehen, 1/2 l Weißwein, Salz, Pfeffer, Weißbrotscheiben*

Die Fische werden ihrer Art entsprechend vorbereitet, entgrätet, die größeren in Stücke geschnitten. Auch hier trennt man wieder in festfleischige Sorten (Meeraal, Rascasse, Krustentiere) und zartfleischige Sorten, die man jeweils mit einigen Zwiebelscheiben, etwas Petersilie, *1/2* Lorbeerblatt und 1 Gewürznelke in ein Mulltuch bindet. Die Mulltücher werden verknotet und, am besten über einen Kochlöffel, in eine große Kasserolle gehängt, in die man alle restlichen Gewürze gegeben hat. Dann gibt man den Weißwein und so viel kochendes Wasser hinzu, daß die Mullsäckchen ganz bedeckt sind, salzt und pfeffert und läßt bei starker Hitze 25 Minuten kochen. Das Säckchen mit den zartfleischigen Fischen nimmt man bereits nach 15 Minuten heraus und hält es warm. Wiederum werden die Fische auf einer vorgewärmten Platte angerichtet, und die durchpassierte Brühe wird über Brotscheiben gegossen. Vielfach gibt man dazu noch eine rote Knoblauchmayonnaise, die Rouille:

Rouille (Rote Knoblauchmayonnaise)

2-3 *Chili-Pfefferschoten, 4-5 geschälte, zerkleinerte Knoblauchzehen, 2 EL entrindete Weißbrotkrume, 1/4 l Olivenöl*

Die zerschnittenen Pfefferschoten, die Knoblauchzehen und die Weißbrotkrume in einen Mörser geben und zu einer gleichmäßigen Paste zerstampfen. Nach und nach, zunächst tropfenweise, später reichlicher, Olivenöl dazugeben. Die Sauce muß in ihrer Konsistenz einer Mayonnaise gleichen. Vorsicht, sie ist sehr scharf !

Bourride

l kg weißfleischige, d h zartfleischige Fische wie Loup Merlan Baudroie; 1 *Stengel Porree (Lauch),* 1 *Zwiebel,* 1 *Karotte, Pendielstiele, 1 Lorbeerblatt, 2 Zweiglein Thymian, 1 Stück ungespritzte Orangenschale, 1/2 l trockener Weißwein, 1/4 l Ailloli (siehe Seite 25), 5-6 Eigelb, Salz, Pfeffer, Weißbrotscheiben*

Auch die Bourride gehört zu den speziellen Fischsuppen der Provence, und sie zeichnet sich, ebenso wie die Bouillabaisse, dadurch aus, daß kein Bourride-Rezept dem anderen gleicht. Ihr wesentliches Merkmal ist, daß sie nur aus weißfleischigen Fischen bereitet wird. Sie ähnelt der ebenfalls sehr beliebten Aigo-Saou-Suppe, die sich in der Zubereitung kaum von ihr unterscheidet.

Porree und Zwiebel in dünne Scheiben, Karotte in vier Stücke schneiden, Fenchelstiele fein hacken, alles zusammen mit dem Lorbeerblatt, Thymian und Orangenschale in einem Sud aus Weißwein und *1/2* 1 kochendem Wasser aufkochen lassen und die geputzten, geschuppten und in große Stücke geteilten Fische dazugeben. 10 Minuten bei starker Hitze kochen lassen und dann die Fischstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die durchgeseihte Brühe nach und nach mit dem Ailloli verrühren. Dann in ein Wasserbad oder auf ganz kleine Flamme stellen und nach und nach die Eigelb unterrühren (evtl. noch ein weiteres Eigelb dazugeben), bis die Sauce cremig und sahneartig geworden ist. Sie darf dabei auf keinen Fall zum Kochen kommen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Suppe wird über Weißbrotscheiben in eine Schüssel gegossen und zu den Fischen gereicht.

Cotriade(für 6 Personen)

5 EL Schweineschmalz, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, etwas Fenchelgrün, Majoran, Kerbel, 500 g Kartoffeln -,1 kg Fische, gemischt aus: Merlan, Makrele, Weißfisch - Weißbrotscheiben, 1/4 l stark gepfefferter Weinessig

In einem großen Topf das Schmalz zergehen lassen und die feingehackten Zwiebeln darin andünsten, dann mit 2 1 Wasser auffüllen und alle Gewürze sowie die geschälten, halbierten Kartoffeln zugeben. Sobald die Kartoffeln fast gar sind, die geputzten, entgräteten und soweit notwendig in große Stücke geschnittenen Fische zugeben und noch 5 Minuten kochen lassen. Die Fische mit dem Schaumlöffel herausnehmen, ebenso die Kartoffeln, und beides zusammen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die durchgeseihte Brühe über Weißbrotscheiben in eine Schüssel gießen und extra reichen. Dazu gibt man noch eine Saucière mit stark gepfeffertem Essig, den man als Würze tropfenweise über Fisch und Kartoffeln gießt.

Soupe de poisson maison(Fischrestesuppe)

500 g Fischreste (auch Köpfe und Schwänze), 2 große Tomaten, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 1 3/4 l Wasser, 2 mittelgroße Kartoffeln, 2 große gelbe Rüben, 4 Scheiben Weißbrot, 30 g Butter

Die Fischabfälle sorgfältig waschen, die Tomaten waschen und vierteln. Zusammen mit der Knoblauchzehe in einen Suppentopf geben, salzen und pfeffern und mit Wasser aufgießen. 40 Minuten lang kochen lassen, dann die Brühe durch ein Haarsieb in einen anderen Topf seihen. Die geputzten gelben Rüben und die geschälten Kartoffeln in gleichmäßige kleine Würfel schneiden und in der Fischbrühe in etwa 20 Minuten gar kochen. Weißbrotscheiben rösten, in eine Suppenschüssel legen und die Suppe darüber gießen. Mit Butter verfeinern. Nach einigen Minuten, wenn sich die Weißbrotscheiben mit Brühe vollgesogen haben, servieren.

Matelote angevine(Aalsuppe aus dem Anjou)

1 *Aal von 800 - 1000 g, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian, Rosmarin,* 1 *Stück Sellerie, 1 Lorbeerblatt ; Salz, Pfeffer, 1/2 l Rotwein, knapp 1/8 l Cognac oder Weinbrand, 40 g Mehl, 200 g Butter,* 12 *kleine Zwiebeln,* 125 g *Champignons, Weißbrotscheiben*

Den Aal vom Fischhändler ausnehmen und enthäuten lassen und gut waschen. In Stücke von 8 cm Länge schneiden und mit dem Kräutersträußchen in einen großen Suppentopf geben, salzen und pfeffern. Den Rotwein darübergießen und aufkochen lassen. In einer Schöpfkelle den Cognac oder Weinbrand erwärmen, anzünden und das Gericht damit flambieren. Wenn die Flamme erloschen ist, reichlich 1 Viertelliter Wasser zugeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt weiterkochen lassen. Mehl mit der gleichen Menge Butter verkneten und unter Rühren an die Suppe geben, evtl. noch etwas Wasser nachfüllen und weitere 10 Minuten kochen lassen. Inzwischen die jungen, geschälten Zwiebelchen (auch Schalotten oder Perlzwiebeln) und die geputzten, halbierten Champignons (kleine Pilze ganz lassen) mit etwas Salz in Butter weich dünsten (noch etwas Butter zurückhalten), dann an die Matelote geben, noch einmal aufkochen lassen. Die Weißbrotscheiben in der restlichen Butter anrösten, in eine Suppenschüssel geben und die Matelote, bei der man sich streiten kann, ob sie noch eine Suppe oder schon ein Ragout ist, darübergießen (das Kräutersträußchen vorher entfernen).

Matelote à la **bourgeoise**(Matelote auf bürgerliche Art - für 8 P

1 Karpfen, 1 kleiner Aal, 1 *Hecht,* 1 *Barsch,* 1 *EL Mehl, 40 g Butter, 1/2 l Fleischbrühe, 3/8 l Rotwein,* 1 *Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian, Sellerie und Lorbeerblatt ; 200 g Champignons, 125 g junge Zwiebeln oder Schalotten, in 25 g Butter weich gedünstet, Salz, Pfeffer, geröstete Weißbrotscheiben*

Die Fische entsprechend vorbereiten, schuppen (Aal beim Fischhändler ausnehmen und enthäuten lassen), entgräten und in portionsgroße Stücke schneiden. Aus Mehl und Butter eine goldbraune Mehlschwitze rühren, zunächst mit Fleischbrühe, dann mit Wein auffüllen, Kräutersträußchen zufügen und bei mäßiger Hitze 25 Minuten durchkochen lassen. Nun die Fischstücke dazugeben und weitere 20 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Jetzt kommen die geputzten und blättrig geschnittenen Champignons dazu, nach weiteren 5 Minuten die nicht zu weich gedünsteten Zwiebelchen. Noch 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, das Kräutersträußchen entfernen, abschmecken mit Salz und Pfeffer; auf einer nicht zu tiefen Platte anrichten und mit gerösteten Weißbrotscheiben umlegen.

Matelote Honfleur
(Fischtopf von Honfleur)

1 kg Seefisch (Barbe, Butt), 1 kg gekochte, ausgelöste Muscheln, 6 große Zwiebeln, gehackte Petersilie, 1 Flasche Apfelwein (cidre), 4 EL Butter, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 1/2 Zitrone, 125 g Nordseekrabben

Zunächst kochen Sie die Muscheln in etwas Salzwasser, bis sie sich geöffnet haben, und lösen sie aus. Währenddessen werden gehackte Zwiebeln und Petersilie in 2 EL Butter angedünstet. Darauf legen Sie den ausgenommenen und filetierten Fisch und gießen so viel Flüssigkeit (halb Apfelwein, halb Wasser) zu, bis die Fischstücke bedeckt sind. Aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten dünsten. Nach der halben Garzeit geben Sie mit Mehl verknetete restliche Butter und den Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer daran und nach weiteren 5 Minuten die ausgelösten Muscheln und die Krabben. Noch einmal kräftig aufkochen lassen. Dazu Weißbrot.

Velouté dieppoise(Fischsuppe aus Dieppe)

1 nußgroßes Stück Butter, 2 EL Petersilie, gehackt, 3 feingehackte Zwiebeln, x'lt kg Fisch (Weißfisch, Seezunge und Heilbutt, gemischt), 1 l Fischbrühe aus Fischabfällen und Gewürzen (siehe Fischrestesuppe, Seite 61), iU l frische Sahne, 1-2 *EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer,* 150 g *Krabbenschwänze, kurz gekocht, und 20 kleine, in heißem Wasser mit Zitronensaft gegarte und ausgelöste Muscheln, Weißbrotschnitten*

In der heißen Butter Petersilie und Zwiebeln glasig dünsten und die geputzten, in Stücke geschnittenen Fische darauflegen. Mit Fischbrühe aufgießen, 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Warm halten und die Sahne darunterrühren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die gekochten Krabbenschwänze sowie die ausgelösten, enthärteten Muscheln dazugeben. Kurz ziehen lassen und mit gerösteten Weißbrotschnitten auftragen.

Velouté aux crevettes(Krabben-Samtsuppe - für **6** Person

200 g Karotten, 200 g Kartoffeln, 50 g Butter, 250 *g geschälte Nordseekrabben (Garnelen), 1 EL Cognac, 1/2 l Weißwein, 2 gehäufte EL Mehl, 1 l Milch, Salz, weißer Pfeffer,* 5 *EL frische Sahne*

Karotten und geschälte Kartoffeln in kleine Würfelchen schneiden und in der Hälfte der Butter andünsten und die geschälten Krabben dazugeben (etwa 20 schöne Krabben nach dem Andünsten herausnehmen und beiseite stellen). Den Cognac in einem Löffel erwärmen, anzünden und die Gemüse-Krabbenmischung damit flambieren. Mit Weißwein auffüllen und 5 Minuten leise kochen lassen. Inzwischen aus Mehl und der restlichen Butter eine helle Mehlschwitze anrühren, nach und nach mit heißer Milch auffüllen und einige Minuten durchkochen lassen. Dann zu dem Weinsud mit Krabben und Gemüse geben, salzen und pfeffern. 25 Minuten bei mäßiger Hitze durchkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Abschmecken, mit Sahne verfeinern und die zurückbehaltenen Krabben dazugeben.

Bisque de homard(Hummersuppe)

1 *lebender Hummer von etwa 1 kg, 3/4 l Fleischbrühe, 100 g Reis, 1 Tasse Sahne, Salz, weißer Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer.* - Zum Mirepoix: *1 gelbe Rübe, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Zweig Thymian, 1/4 Lorbeerblatt, 2 Stengel Petersilie, 65 g Butter,* 1 *EL starker Weinbrand oder Cognac, 1/10 l trockener Weißwein*

Gelbe Rübe, Zwiebeln und Kräuter fein hacken und in der Butter bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Den Cognac über einer Flamme etwas erwärmen, anzünden und tropfenweise in die Gemüse-Kräutermischung geben, mit Wein ablöschen. Den Mirepoix warm halten. Einen sehr großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser stark kocht, den Hummer mit dem Kopf voran hineinwerfen; er ist sofort tot. Wenn die Schalen rot gefärbt sind, den Hummer (oder auch mehrere kleine Hummer) herausnehmen, schälen und die Schalen zu Pulver zerstoßen oder im Mixer pulverisieren. Das Pulver an den Mirepoix geben, mit *1/2* 1 Fleischbrühe auffüllen und bei kleiner Hitze 1 Stunde sanft kochen lassen. Inzwischen den Reis wie üblich weich kochen, nach 1 Stunde zur Suppe geben und noch etwas kochen lassen. Die Suppe jetzt in ein Wasserbad stellen, mit der restlichen Fleischbrühe auffüllen, mit Sahne verfeinern, mit Salz, weißem Pfeffer und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken und das in Würfel geschnittene Hummerfleisch dazugeben. In kleinen Täßchen servieren.

Soupes régionales

(Regionale Suppentöpfe - Eintöpf **e)**

Petite Marmite de poule(Hühnertopf)

1 Suppenhuhn, 3 *mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln (insgesamt höchstens* 5 *Gewürznelken), einige Zweiglein Thymian, Lorbeerblatt, 2 Kalbsknochen,* 3 *Karotten, 1 weiße Rübe oder 1 Kohlrabiknolle, 1 kleine Sellerieknolle, 2 Stangen Porree (Lauch), 1 Tasse gehobelter Weißkohl, Salz, weißer Pfeffer,* 1 Tasse *geriebener Käse, geröstete Weißbrotscheiben*

Das Suppenhuhn mit Kalbsknochen, Zwiebeln, Thymian und Lorbeerblatt in 2 1 Wasser weich kochen. Erkalten lassen, das Hühnerfleisch herausnehmen, die Suppe durch ein Sieb geben, so daß auch das Fett zurückbleibt, und in dieser Brühe die kleingeschnittenen Gemüse, mit Ausnahme des Kohls, gar kochen. Den Kohl mit etwas Salz und Wasser in einem extra Topf weich dünsten und erst zum Schluß mit den Fleischstücken wieder an die Brühe geben, bis die Fleischstücke heiß genug sind. Abschmecken. Mit geriebenem Käse bestreut auftragen und geröstete Weißbrotschnitten extra reichen.

Petite Marmite de canard(Ententopf)

1/2 Ente, 350 g durchwachsenes Rindfleisch, 1 Prise Salz, weißer Pfeffer, 200 g Karotten, das Weiße von 3 *Lauchstangen (Porree),* 1 *Stück Sellerie, 200 g Weißkohl,* 150 g *weiße Rübchen, gehackter Kerbel, geröstete Weißbrotscheiben*

Ente und Rindfleisch mit kochendem Wasser überbrühen. Mit gut 2 l kaltem Wasser erneut aufsetzen, nach dem Aufkochen salzen und pfeffern. Nach 1 Stunde Kochzeit die kleingeschnittenen Gemüse dazugeben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, in Portionsstücke schneiden, wieder in die Suppe geben und mit gehacktem Kerbel bestreut servieren. Weißbrotschnitten extra reichen.

Pot-au-feu(Rindfleischtopf)

1 kg mageres Rindfleisch, 500 g Markknochen, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Sellerie, 1 Lorbeerblatt, Kerbel, 1 Zweiglein Thymian, Salz, Pfeffer; 8 geputzte gelbe Rüben, 2 geputzte weiße Rüben, 6 Schwarzwurzeln geputzt, 1 Stange halbierter Lauch (Porree), 2 große, geviertelte Zwiebeln, 6 mittelgroße Kartoffeln, geröstete Weißbrotschnitten

Knochen waschen, mit dem Fleisch und dem Kräutersträußchen in kochendem Wasser (ca. 3-3 *1/2 l*) ansetzen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Abschäumen 2 Stunden kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb geben, das Kräutersträußchen entfernen und Fleisch und Brühe wieder, zusammen mit den Gemüsen - bis auf die Kartoffeln -, erneut aufsetzen. Noch 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen, nach 30 Minuten erst die halbierten Kartoffeln dazugeben. Das fertige Fleisch tranchieren, das Knochenmark auslösen und über die Fleischscheiben verteilen, die Brühe (mit oder ohne die kleingewürfelten Gemüse) extra mit gerösteten Weißbrotschnitten reichen.

Pot-au-feu(mit verschiedenen Fleischsorten - für 8 Personen)

1 *kleines Suppenhuhn, 500 g verschiedene Gemüse, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, 200 g Hochrippe vom Rind, 200 g Bug vom Rind, 200 g Schweinenacken, 150 g magerer Schweinebauch, 1 Schuß Weißwein, geröstete Weißbrotscheiben*

Das Suppenhuhn in Portionsstücke zerlegen. Die geputzten und kleingeschnittenen Gemüse in Butter andünsten, aber nicht bräunen. Die Hühnerstücke mit andünsten. Mit gut 4 1 Wasser auffüllen, salzen, pfeffern und, wenn es kocht, die Fleischstücke dazugeben. Bei mäßiger Hitze 1 Stunde kochen lassen, dann die Hühnerstücke herausnehmen, weiter kochen lassen, bis die Fleischstücke gar sind (noch ca. 45 Minuten). Die Hitze darf nicht zu stark sein, sonst wird die Brühe trüb. Die Fleischstücke herausnehmen, tranchieren und mit den Hühnerstücken auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Brühe, die mit Weißwein abgeschmeckt wurde, mit den Gemüsen in einer Schüssel extra reichen. Geröstete Weißbrotscheiben dazu servieren.

Garbure(nach der Art von Béarn)

200 g magerer Speck, 300 g Gänsepökelfleisch, 150 g grüne Bohnen, 200 g Weißkohl, 100 g weiße Rübchen, 4-6 Kartoffeln, Salz, Pfeffer, geröstete Weißbrotscheiben, nach Belieben geriebener Käse oder gehackter Kerbel

Speck und Pökelfleisch in 2 1 heißem Wasser aufsetzen, kochen lassen und abschäumen. Nach 15 Minuten die grob geschnittenen Gemüse und die geschälten, halbierten Kartoffeln dazugeben, leicht salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze *1-1 1/4* Stunden kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und in Portionsstücke schneiden, in eine Suppenterrine geben, mit Brühe und Gemüsen bedecken und mit Reibkäse oder gehacktem Kerbel bestreuen. - Statt gepökeltem Gänsefleisch kann selbstverständlich auch frisches Gänsefleisch oder Gänseklein (Gansjung) verwendet werden. Weißbrotscheiben dazu reichen.

Soupe aux choux(Kohlsuppe)

250 g magerer Speck, 500 g Schweineschulter, 1 Zervelatwurst, Salz, Pfeffer, 1 *Kräutersträußchen aus Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Kerbel, Estragon; 1 Zweig Staudensellerie, 4 Karotten, 2 weiße Rübchen, das Weiße von* 3 *Porreestangen (Lauch), 1 Zwiebel, mit 2 Gewürznelken gespickt,* 5 *Kartoffeln, 1 mittelgroßer Weißkohlkopf, Weißbrotscheiben*

Speck, Fleisch und Zervelatwurst in 3 l kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen lassen und abschäumen. Salzen, pfeffern, das Kräutersträußchen, Sellerie, die sorgfältig geputzten Karotten und weißen Rübchen sowie die geputzten und halbierten Porreestangen und die Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze 1 *1/2* Stunden lang kochen lassen, dann die geschälten, halbierten Kartoffeln und den geputzten, in 4 oder 8 Stücke geteilten Kohlkopf (je nach Größe) dazugeben und weitere 40 Minuten kochen lassen. Zwiebel, Kräutersträußchen und Sellerie entfernen, das Fleisch in Portions stücke schneiden und in der Gemüsesuppe auftragen. Mit gerösteten oder frischen Weißbrotscheiben servieren.

Poissons(Fische)

Könnte folgende traurige - aber wahre - Moritat anderswo als in Frankreich passieren? Man schrieb das Frühjahr 1671, als der Sonnenkönig Ludwig XIV. mit großem Hofstaat nach Chantilly reiste, um den Prinzen von Condé durch seinen allerhöchsten Besuch zu beehren. Chef de cuisine des Prinzen war der bereits berühmte sechsunddreißig jährige Vatel, und er mußte bereits wochenlang vor dem königlichen Besuch Generalstabsarbeit leisten, um alle Speisepläne bis ins kleinste vorzubereiten. Kein Wunder, daß er kaum mehr schlief. Und als dann noch einige kleine, vorhersehbare und recht belanglose Küchenpannen auftraten, geriet er an den Rand eines Nervenzusammenbruchs. Es kam, wie es kommen mußte: Am Freitag morgen berichtete man ihm - irrtümlich, wie sich später herausstellte -, der Händler habe zu wenig Fisch geliefert. Vatel eilte wortlos in sein Zimmer und stürzte sich in seinen Degen (der in jener Zeit nur Adeligen zu tragen erlaubt war, aber auch hochverdienten Bürgerlichen - und dazu gehörten die meisten Großen der Gastronomie - verliehen werden konnte). Eines beweist diese Geschichte unter anderem : Frankreich war und ist das klassische Land der Fischküche. Fisch wird als erster Hauptgang nach der Suppe und vor dem Braten gereicht, und wollte man alle französischen Fischrezepte (die sich allerdings oft nur in Kleinigkeiten unterscheiden) in einem Buch sammeln, kämen sicher mehrere Bände zusammen. Neben seinen vielen kleineren und größeren Flüssen (nur an Binnenseen ist Frankreich nicht reich) besitzt es den einmaligen Vorzug zweier langer Küsten, deren Fischarten sich stark voneinander unterscheiden: die Atlantikküste von der Nordsee bis zur Biskaya (deren Fischreichtum bereits in sich sehr große Unterschiede aufweist) und die Mittelmeerküste, wo völlig andere Fische zu Hause sind.

Wir möchten noch darauf hinweisen, daß die meisten der hier aufgeführten Rezepte auch für andere, ähnliche Fische gelten - und daß vor allem einige Mittelmeerfische, die bei uns so gut wie nie zu erhalten sind, wie etwa der Loup oder die Dorade, durch - möglichst frische - Seebarsche ersetzt werden können. Es ist freilich nicht dasselbe - ein echter Franzose kennt keine kulinarischen Kompromisse!

Poisson au bleu(Fisch, blau)

1 Karpfen, 1 Schleie, 4 mittelgroße Forellen oder 1 Hecht (zum Blaukochen eignen sich im allgemeinen nur Süßwasserfische), kochender Essig (2 EL oder mehr, je nach Größe) - Fischsud (siehe Seite 71), Petersilie, zerlassene Butter

Die Fische wie üblich schuppen und ausnehmen, evtl. größere Fische in mehrere Filets zerteilen. Einen Fischsud vorbereiten. Die Fische mit kochendem Essig übergießen und sofort in den Sud geben. Je nach Größe darin mehr ziehen als kochen lassen: für 500 g Fisch 10 Minuten bei großen Fischen, 8 Minuten bei Plattfischen und 12 Minuten bei kleineren Fischen rechnen. Die Fische vorsichtig aus dem Sud herausnehmen, auf einem Bett von Petersilie anrichten und zerlassene Butter dazu reichen.

Poisson à la meunière(Fisch nach Art der Müllerin

Diese Zubereitungsmethode eignet sich für nicht zu große und nicht zu dicke Fische, etwa für Forelle, Scholle, Merlan, Schellfischfilets usw. Die Fische werden wie üblich geschuppt, evtl. Kopf und Flossen abgeschnitten (nicht bei Forelle), in gesalzener Milch und dann in Mehl gewendet und in der Pfanne in rauchend heißer Butter rasch von beiden Seiten gebacken. Sie werden mit Petersilie, Zitronenscheiben und zerlassener Butter serviert, nachdem man sie gesalzen und gepfeffert hat.

Friture, préparation de petits poissons etc.(Friture für

Kleine Fische werden sorgfältig gereinigt und geputzt, evtl. ausgenommen und die Köpfe, Flossen und Schwänze abgeschnitten, Krabben werden geschält und gespült, alles Fritiergut wird in ein großes Tuch gegeben und durchgeschüttelt, damit es gut abtrocknet, dann in gesalzener kalter Milch und schließlich in Mehl gewendet, bevor man es in kleinen Portionen ins rauchheiße Fett (am besten in Öl) gibt. Kleine Fische und Krabben benötigen 5 Minuten, größere bis zu 10 Minuten Fritierzeit. Dann auf ein Löschpapier zum Abtropfen legen und rasch servieren.

Für l *1/2* l Sud: 1 l *Wasser und 1/2 l Weißwein (oder auch: 3/4 l Wasser, 3/*
Weißwein), 1 *Kräutersträußchen aus Petersilie, Estragon,* l
Stück Knollensellerie oder 1 Zweig Staudensellerie, 1 *Lorbeerblatt; 2 Karotten, in dicke Scheiben geschnitten, 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben, Salz, einige Pfefferkörner*

Die Menge des Fischsudes und seiner Zutaten richtet sich nach der Größe des darin zu siedenden Fisches und nach der Größe des Fischtopfes, den man verwendet.

Alles zusammen 30 Minuten kochen lassen, dann den Fisch dazugeben; am besten auf einem Fischeinsatz. Er soll nur eben von dem Sud umgeben oder knapp bedeckt sein. Die strengen Küchenregeln schreiben vor, daß der Sud erst wieder abkühlen muß, bevor man den Fisch hineingibt, das ist aber im allgemeinen nicht nötig.

Poissons de rivière
(Süßwasserfische)

Saumon en gelée(Lachs in Gelee -für das ka

1 Lachs (Salm) von ca. 3 kg, 3/4 l Fischsud (Seite 71), 1 Flasche trockener Weißwein, 3/4 l Mayonnaise, 1 EL kleine Kapern, 3 EL *gehackte Petersilie, 2 EL gehackter Estragon,* 3 *EL gehackter Kerbel, 2 Cornichons (kleine pikante Gewürzgurken),* 1 *Schalotte, nach Belieben 1 Hauch Knoblauch, evtl. Salz und Pfeffer, kleine, feste Tomaten, 1 Salatgurke*

Den Fisch vom Händler zurechtschneiden und ausnehmen, aber nicht häuten lassen - die Haut ist ganz leicht und sollte dranbleiben. Den gereinigten Fisch am besten in einen großen Fischtopf auf einen Einsatz geben, mit Fischsud, Wein und so viel Wasser begießen, daß der Fisch bedeckt ist. Über den Topf ein mit Essig getränktes Tuch spannen. Die Hitze stark einstellen, bis der Sud aufkocht, dann sofort die Hitze stark drosseln und den Fisch, pro 500 g Gewicht 10 Minuten mehr gar ziehen als kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und an einem kühlen Ort 12 Stunden im Sud erkalten lassen. Herausnehmen, auf einer Platte anrichten. Den inzwischen erstarrten Sud durch ein Sieb geben und im Kühlschrank ganz zu Gelee erstarren lassen (falls er nicht gelieren will, noch einmal erhitzen und etwas nach Vorschrift angemachte Gelatine unterziehen). Das erstarrte Gelee kleinhacken und über den Fisch geben. Die Mayonnaise mit Kapern, allen Kräutern, kleingehackten Cornichons und Schalotte und evtl. 1 Hauch Knoblauch verrühren, abschmecken. Die Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden und aushöhlen, die geschälte Gurke in große Stücke teilen, ebenfalls aushöhlen, aber so, daß ein Boden bleibt, und mit Mayonnaise füllen. Damit die Fischplatte garnieren. Die restliche Kräutermayonnaise extra reichen.

Saumon grillé(Gegrillter Salm, Lachs)

4 Salmfilets, 3-4 cm dick, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 75 g gut gekühlte Maître d'hôtel-Butter (Seite 26), Zitronenscheiben oder -achtel

Den Grill aufheizen, inzwischen die Salmfilets von beiden Seiten mit Öl bestreichen. Die Filets in den heißen Grill geben, nach ca. 4 Minuten herausnehmen, auf beiden Seiten salzen, pfeffern, wenden und von der anderen Seite 4 Minuten grillen. Dann bei schwacher Hitze noch knapp 2 Minuten im Grill lassen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, auf jedes Filet eine Scheibe Maître d'hôtel-Butter legen und mit Zitronenscheiben oder -achteln servieren.

Truites à la crème(Forellen in Sahne)

4 mittelgroße Forellen, 1 Glas Weißwein, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, 100 g frische Sahne

Die Forellen ausnehmen, säubern und in einer feuerfesten Gratinierpfanne anrichten. Mit Weißwein und etwas geschmolzener Butter übergießen, salzen und pfeffern und etwa 15 Minuten im Ofen dünsten. Den Sud abgießen, mit der restlichen Butter und der Sahne in einem Topf vermischen und diese Sauce ein paar Minuten einkochen lassen. Dann wieder über die Forellen gießen und noch einmal für ein paar Minuten in den Ofen geben. Dazu frische Salate reichen.

Truites à l'alsacienne(Forellen auf elsässische Art)

Dazu werden die Forellen im Fischsud (Seite 71) blau gekocht und dann mit brauner Butter und gerösteten Semmelbröseln übergossen und mit Zitronenscheiben umlegt aufgetragen.

Truite« aux amandes(Forellen mit Mandeln)

4 mittelgroße Forellen, 50 g Butter, 50 g Mandeln, geschält und in Blättchen geschnitten oder auch flach halbiert oder gestiftelt, 2 Zitronen, Salz, Pfeifer

Die Forellen säubern und ausnehmen. In einer großen Pfanne die Butter zerlaufen und leicht anbräunen lassen. Die Forellen vorsichtig hineingeben. Die Pfanne ab und zu schütteln, damit die Forellen nicht anhängen. Nach 10 Minuten wenden (Vorsichtig, damit sich die Haut nicht ablöst !) und weitere 10 Minuten von den anderen Seite braten. Salzen, pfeffern und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Zitronenscheiben umlegen. In der Bratbutter die Mandeln goldgelb dünsten und über die Forellen geben. Dazu passen: Pariser Kartöffelchen, feine Salate, auch ganz junge, in Butter gedünstete Erbsen.

Anguilles au vert(Aal, grün, auf französische Art - für 6 Perso

2 Zwiebeln, 3 Rippen Staudensellerie, 50 g Butter, 2 kg Aal, vom Fischhändler enthäutet und vorbereitet, 1 Flasche Weißwein, 250 g Sauerampfer, 200 g Kresse, 20 g gehackte Petersilie, 20 g gehackter Kerbel, ganz wenig gehackte frische Minze, Salbei, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, 6 Eigelb, 200 g *Sahne, 1 Zitrone*

Zwiebeln und Sellerie fein hacken, bei mäßiger Hitze in der Butter andünsten. Die in Portionsstücke geschnittenen Aale zugeben und so lange mitdünsten, bis das Fleisch fest ist. Dann den Wein dazugeben, den geschnittenen Sauerampfer und die feingehackten Kräuter. Salzen, pfeffern und zudecken. 12-15 Minuten bei guter Hitze durchkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, mit den in der Sahne verquirlten Eigelb binden, mit einigen Tropfen Zitronensaft und, falls notwendig, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals erhitzen, aber nicht mehr zum Kochen bringen. Das Gericht schmeckt warm oder kalt.

Sandre au citron vert(Zander mit Limone - für 6 Personen)

1 *Zander von ca. 2 kg, Salz, 2 TL Cayennepfeffer, 4 Limonen (grüne Zitronen), 125 g Butter*

Zander - wie alle sehr großen Fische - läßt man sich am besten vom Fischhändler schuppen, ausnehmen und vom Bauch her der Länge nach bis zur Rückengräte aufschlitzen. Zu Hause waschen, abtrocknen und mit Salz und Cayennepfeffer (evtl. etwas weniger nehmen) einreiben. Die Limonen in Scheiben schneiden, einen Teil davon auf beiden Seiten mit Butter bestreichen (die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie streichfähig ist) und den aufgeschlitzten Fisch innen, dicht nebeneinandergelegt, damit auskleiden. Den Zander am Bauch mit einigen hölzernen Zahnstochern verschließen. Die Hälfte der restlichen Butter auf die eine Seite des Fisches in Flöckchen verteilen, mit Limonenscheiben belegen, ein großes Stück Alufolie darüberbreiten und dicht andrücken, den Fisch auf die andere Seite legen, wieder mit Butterflöckchen und Limonenscheiben belegen und die Alufolie dicht herumschlagen, an den Enden zusammenrollen. Jetzt 1 Stunde marinieren lassen. Den eingepackten Fisch auf den Rost legen und von jeder Seite ca. 20 Minuten bei größter Hitze grillen lassen. Ausschalten, den Fisch 10 Minuten im noch heißen Ofen fertig garen. Die Alufolie öffnen und den Fisch in der Sauce servieren. Dazu passen junge Kartoffeln oder Butterreis.

Carpe bourguignonne(Karpfen in Burgunder)

1 *Karpfen von ca. 1 1/4 kg, Salz, Pfeffer, 60 g Butter, 1 Handvoll Perlzwiebeln oder gehackte junge Zwiebeln,* 1 *Handvoll Kräuter: Petersilie, Sauerampfer, Kerbel, Estragon; reichlich 1/2 1 roter Burgunder, 200 g Champignons*

Den sorgfältig vorbereiteten und ausgenommenen Karpfen in eine feuerfeste Form legen, salzen, pfeffern, mit der Hälfte der Butter in kleinen Flöckchen belegen und bedecken, Zwiebeln und Kräuter darübergeben und mit Rotwein aufgießen, evtl. noch einige EL Wasser dazugeben. Zugedeckt im Ofen bei schwacher Hitze 25-30 Minuten dünsten (Garzeit richtet sich nach Größe und Dicke des Karpfens). Inzwischen die geputzten Champignons feinblättrig schneiden, in der restlichen Butter mit Salz und Pfeffer dünsten und den Karpfen vor dem Anrichten damit umlegen.

Carpe à l'alsacienne(Karpfen auf elsässische Art)

Für den Karpfen, der aus Rußland und Polen nach Deutschland gekommen und der in Frankreich noch wenig bekannt ist, gibt es eigentlich nur im Elsaß Originalrezepte - wie alle Gerichte aus dem Elsaß besonders gehaltvoll und pikant !

1 Karpfen von ca. 1,25 *kg, Salz, Pfeffer, 1 halbierte Knoblauchzehe, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian und 1 Lorbeerblatt;* 2-3 EL *Olivenöl, 2 Zwiebeln,* 5 *Schalotten oder kleine Zwiebeln, 1 gestrichener* EL *Mehl, feingehackte Petersilie, Zitronenscheiben*

Der gereinigte und ausgenommene Karpfen wird in 4 Portionsstücke geteilt und mit Salz, Pfeffer, der halbierten Knoblauchzehe (man kann die Knoblauchzehe auch zerdrücken, dann wird der Geschmack intensiver) und dem Kräutersträußchen über Nacht zugedeckt, möglichst in einem irdenen Gefäß, ziehen lassen. Am nächsten Tag in einem großen Fischtopf Olivenöl erhitzen, die feingehackten Zwiebeln und Schalotten darin hellgolden andünsten. Mit Mehl bestäuben, umrühren und ebenfalls Farbe annehmen lassen. 1 1 Wasser zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Nun vorsichtig die Karpfenstücke dazugeben und bei geringer Hitze zugedeckt 25 Minuten kochen lassen. Dann die Karpfenstücke herausnehmen und, zur ursprünglichen Form zusammengesetzt, auf einer Platte anrichten. Den Sud noch 15 Minuten kochen lassen. Kräutersträußchen und Knoblauchzehe entfernen, Petersilie in den Sud streuen und den Karpfen damit übergießen. Zum Garnieren kalt stellen. Mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Brechet au Sancerre(Hecht in Sancerrewein)

2 *Zwiebeln, 2 Karotten,* 3 *EL Butter, 1 mittelgroßer Hecht,* 1 *Flasche Sancerre oder ein anderer trockener und erdiger Weißwein, Salz, Pfeffer,* 1 EL *Mehl,* 1/8 *l Sahne,* 1 *Eigelb, Saft von 1 Zitrone*

Eine feuerfeste Gratinierpfanne mit kleingehackter Zwiebel und Karotte auslegen und 2 EL Butter in Fleckchen darauf verteilen. Den geschuppten, zurechtgeschnittenen und ausgenommenen Hecht darauflegen. Den Wein darübergießen, salzen und pfeffern und mit gebuttertem Pergamentpapier oder Alufolie bedeckt in den warmen Ofen geben. Ca. 30 Minuten dünsten. Dann den Fisch auf einer Platte warm halten, aus Butter und Mehl eine goldgelbe Mehlschwitze bereiten und mit etwas Kochbrühe aufgießen. Zum Schluß mit der restlichen Brühe durchkochen lassen, vom Herd nehmen, mit Sahne und Eigelb legieren, mit Zitrone abschmecken, über den Fisch gießen und noch einmal zum Erhitzen in den Ofen schieben, aber nicht bis zum Kochen bringen.

Brochet à la nantaise(Hecht auf die Art von Nantes)

2 *kleine Hechte (Junghechte), Fischsud (Seite 71), 3 Schalotten,* 2 EL *Essig,* 1/8 *l Muscadet oder ein anderer, leicht säuerlicher und leicht perlender Weißwein,* 250 g *frische Butter, Salz,* ***Pfeffer***

Die ausgenommenen und vorbereiteten Fische im Sud, am besten auf einem Fischeinsatz, knapp 20 Minuten leise kochen lassen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die Schalotten kleinhacken, mit Essig und Wein bei starker Hitze einkochen, bis die Flüssigkeit bis auf 1-2 EL verdampft ist. Nun mit einem Schaumlöffel die Schalotten entfernen, die Sauce in ein Wasserbad stellen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen nach und nach die frische Butter dazugeben. Wenn eine schaumige Creme entstanden ist, salzen und pfeffern und in einer Saucière zu den Fischen reichen.

Quenelles de Brochet en Sauce Nantua(Hechtklößchen ode

500 g gekochtes Hechtfleisdi, 1/4 l Milch, 50 g Butter oder Margarine, 110 g Mehl, 4 Eier, 200 g Butter, Muskatnuß, Salz, Pfeffer -, Nantua-Sauce: *3/4 l Béchamelsauce (Seite 15), 2 nußgroße Stücke Krebsbutter (Butter, mit Krebspaste aus der Dose vermischt),* 1 *Handvoll feinblättrig geschnittene, in Butter gedünstete Champignons, einige Krebsschwänze, feingehackte Trüffel nach Belieben*

Das Hechtfleisch mehrmals durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer ganz fein pürieren. Milch und 50 g Butter oder Margarine aufkochen lassen, das Mehl auf einmal hineinschütten und die Masse so lange unter ständigem Rühren schwach erhitzen, bis sie sich vom Topfboden löst. Dann vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, zwei Eier unterrühren. Erkalten lassen, weitere zwei Eier unterrühren, die Hechtfleischmasse und die weiche, aber nicht zerlassene Butter daruntermischen. Mit Muskatnuß würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse zu einem haltbaren Teig verkneten. Ein Probeklößchen in siedendes Wasser geben, wenn es zerfällt, noch ein Ei unter die Masse geben. Mit Dessertlöffeln Nocken abstechen und 10-15 Minuten in dem leise kochenden Salzwasser ziehen lassen. Gut abgetropft in die Nantua-Sauce geben. Dazu eine nicht zu dicke Béchamelsauce bereiten, mit Krebsbutter abschmecken, Champignons, Krebsschwänze und etwas feingehackte Trüffel dazugeben und nochmals kurz erhitzen.

Poissons de mer(Seefische)

Filets de soles Colbert(Seezungenfilets Colbert)

4 Seezungenfilets, Salz, etwas Mehl, Backfett - Maître d'hôtel-Butter (Seite 26) oder mit Kräutern und Zitronensaft pikant abgeschmeckte Mayonnaise

Die Seezungenfilets noch einmal der Länge nach teilen, salzen und zu Rouladen aufrollen. Mit hölzernen Zahnstochern befestigen. Leicht in Mehl wenden und in schwimmendem Fett ausbacken. Mit Maître diiôtel-Butter oder pikant abgeschmeckter Kräutermayonnaise servieren.

Filets de soles à Orly(Seezungenfilets Orly)

4 Seezungenfilets, 1/2 l trockener Weißwein, 1 mittelgroße Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Backfett - Ausbackteig: 325 *g Mehl, ca. 1/10 l Wasser, 1 Ei, 1 EL Öl, 1 TL Weinbrand oder Cognac, Salz, Zitronen*

Die Seezungenfilets 1 Stunde in eine Marinade aus Wein, kleingehackter Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer legen. Dann herausnehmen, gut abtropfen lassen, durch den Ausbackteig ziehen und in schwimmendem Fett goldgelb ausbacken. Mit Zitronenscheiben servieren. - Zum Ausbackteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen und etwas kaltes Wasser, das Eigelb, Öl, Salz und Weinbrand hineingeben. Rasch alles gut vermischen, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazugeben und zu einem ziemlich dicken Teig verarbeiten. Falls der Teig zu trocken wird, noch etwas Wasser zugeben, bevor man das Eiweiß unterzieht. - Auf die gleiche Weise können auch Mer*lanfilets* zubereitet werden.

Sole à la dleppolse(Seezunge nach der Art von Dieppe)

In der Normandie kennt man vielerlei Arten, Seezungen zu servieren. Unser Rezept aus Dieppe wird häufig als Seezunge auf normannische Art - *Sole normande* - bezeichnet. Man täte der normannischen Küche aber Unrecht, wollte man ihr nur dieses eine Rezept zugestehen. Deshalb bringen wir anschließend noch eine normannische Seezungenspezialität.

2 Seezungen à t kg, Salz, Pfeffer, 1/3 l trockener Weißwein, 2 Karotten, 1 Schalotte oder Zwiebel, go g Butter, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian, 1 Stück Sellerie, 1 Lorbeerblatt, 1 kg Muscheln, 125 *g Crevetten (Garnelen, Nordseekrabben), 1 EL Mehl, 2 Eigelb, 125* g *Champignons,* 1 *Zitrone*

Die Seezungen filetieren. Die Filets auf einer gebutterten, feuerfesten Gratinierplatte ausbreiten, salzen und pfeffern. Mit etwas Weißwein marinieren und beiseite stellen, Karotten und Schalotte oder Zwiebel kleinhacken, mit 25 g Butter andünsten, mit dem restlichen Wein und knapp *1/4* 1 Wasser auffüllen, salzen, pfeffern, die Fischabfälle (Köpfe, Gräten, Haut und Flossen) sowie das Kräutersträußchen dazugeben und 30 Minuten kochen lassen. Darin die Muscheln so lange kochen, bis sie sich öffnen, ebenso die ungeschälten Crevetten. Muscheln auslösen, Crevetten schälen und die Schalen wieder in den Sud geben. Diesen nochmals durchkochen und durch ein Haarsieb oder ein Musselinetuch seihen. Au9 Mehl und 35 g Butter eine helle Mehlschwitze bereiten, mit dem Sud auffüllen und durchkochen. Abschmecken und außerhalb des Herdes mit 2 Eigelb binden. Warm stellen.

Nun die geputzten halbierten Champignons in der halben restlichen Butter mit etwas Salz und Pfeffer dünsten. Die Seezungenfilets mit der restlichen Butter in Flöckchen bestecken und, bedeckt mit gebuttertem Pergamentpapier oder Alufolie, 10-12 Minuten im mäßig heißen Ofen mehr dünsten als braten. Auf eine Platte legen und mit Champignons, Crevetten und Muscheln garnieren. Den Bratfond mit der Sauce vermischen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen erhitzen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und die Sauce über die Seezungenfilets geben.

Sole à la normande(Seezunge auf normannische

2 Seezungen à 500 g, *1 Zwiebel, 1 kleine Karotte, Petersilie, 1 Zweiglein Thymian, etwas Estragon, etwas Rosmarin, 1/2 Lorbeerblatt, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, einige EL trockener Weißwein, 2 Eigelb, 1/4 l Sahne*

Die Seezungen auf der hellen Seite schuppen, auf der dunklen Seite häuten, dann filetieren und säubern. Zwiebel, Karotte und alle Kräuter fein hacken, in 30 g Butter andünsten. Auf einer Gratinierplatte ausbreiten, die Fischfilets darauflegen, salzen, pfeffern, mit etwas Weißwein begießen, mit Butterflöckchen bestecken und die mit Eigelb vermischte, gesalzene und gepfefferte Sahne darübergießen. Im Ofen, bedeckt mit gebuttertem Pergamentpapier oder Alufolie, 10-15 Minuten gar dünsten lassen. - Nach Belieben kann das Gericht mit gekochten, ausgelösten Muscheln umlegt werden.

Filets de soles farcis(Gefüllte Seezungenfilets)

8 kleine Seezungenfilets, 8 Scampischwänze, 50 g Butter, 2 Schalotten (oder 1 kleine Zwiebel), 2 kleine Karotten, 1 Kräuterbund (Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt), 200 g frische Champignons, 3 dl trockener Weißwein, 1/4 l Sahne, weitere 50 g Butter, 1 Eigelb, Pfeffer, Salz

Die Seezungenfilets vorsichtig flachklopfen und in jedes Filet einen geschälten Scampischwanz einrollen. In einer feuerfesten Form 50 g Butter schmelzen lassen, die fein gehackten Schalotten und Karotten, das Kräuterbündel und die geputzten und geblätterten Champignons hineingeben und andünsten. Mit Weißwein aufgießen, zum Kochen bringen und vom Feuer nehmen. Die Seezungenröllchen hineinsetzen und zugedeckt 12 Minuten bei schwacher Hitze im Ofen poschieren. Die Röllchen herausnehmen und warm stellen. Das Kräuterbündel entfernen, die Sauce durch ein Sieb abgießen, das Gemüse ebenfalls warm stellen. Die Sauce mit Sahne andicken, die Butter nach und nach hineinschlagen und mit dem Eigelb legieren. Vorsichtig erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und über die auf dem Gemüse angerichteten Seezungenröllchen gießen.

Harengs grillés à l'oseille(Heringe mit Sauerampfersau

6 Heringe, Öl, Salz, Pfeffer, 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, 1 EL Butter, l gestrichener EL Mehl, 200 g Sahne, 1 Zitrone, 1 *gute Handvoll kleingehackter Sauerampfer,* 1 *Eigelb*

Die Heringe vom Fischhändler grillfertig vorbereiten lassen, d. h., schuppen und ausnehmen, aber Milcher und Rogner nicht entfernen. Mit Öl bepinseln, bei starker Hitze im Grill insgesamt 15-20 Minuten goldbraun grillen. Dann erst salzen und pfeffern. Wahn stellen. Nicht zu kurz grillen, damit Milcher und Rogner ebenfalls gar werden! Zur Sauerampfersauce die Schalotte kleinhacken, in der Butter andünsten und, sobald sie anfangen, Farbe anzunehmen, das Mehl darunterrühren. Mit Sahne auffüllen, etwas Zitronensaft und so viel Wasser dazugeben, daß eine glatte, samtige Sauce entsteht. 10 Minuten durchkochen, salzen, pfeffern und evtl. noch etwas Zitronensaft dazugeben, dann den Sauerampfer, und noch einmal bis zum Kochpunkt bringen. Vom Herd nehmen, mit Eigelb legieren und in einer Saucière zu den Heringen reichen.

Thon à la bonne femme(Thunfisch auf Hausfrauenart

5 *EL Öl, 4 Thunfischfilets oder ein Stück frischer Thunfisch von ca. 1,2 kg, enthäutet, entgrätet und ausgenommen, 1 Zwiebel, feingehackt,* 1 *EL Mehl, 1/4 l Weißwein,* 1/8 *l Essig, 1 Lorbeerblatt, 1/2 geriebene Knoblauchzehe,* 1 *EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie*

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Thunfischfilets oder die größere Thunfischscheibe von allen Seiten darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In dem heißen Öl nun die feingehackte Zwiebel goldgelb anrösten, Mehl dazurühren und nicht zu hell anschwitzen, *1/4-3/8* 1 Wasser dazugeben und aufkochen lassen. Wein, Essig, Lorbeerblatt, Knoblauchzehe, Tomatenmark, Salz und Pfeffer hinzufügen, die Thunfischscheiben wieder in die Sauce legen und bei schwacher Hitze, je nach Dicke des Fisches oder der Filets, 12-20 Minuten weich dünsten. Den Fisch auf einer tiefen Platte anrichten, mit Sauce übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Lorbeerblatt vor dem Anrichten entfernen.

Turbot au beurre blanc (Steinbutt mit weißer Butter)

Steinbuttfilets, Fischsud (Seite 71) oder etwas Zitronensaft oder Essig, mit 1 l Wasser vermischt - Beurre blanc: 4 *EL feingehackte Schalotten oder junge Zwiebeln, 2 EL Weinessig, 250 g Butter, Salz, Pfeffer*

Die Steinbuttfilets im Fischsud oder in mit Zitronensaft oder Essig vermischtem Wasser (in diesem Fall auch salzen und pfeffern) gar ziehen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Für die »weiße Butter« die Schalotte oder Zwiebeln in Essig glasig dämpfen. Dann den Topf in ein heißes Wasserbad stellen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen nach und nach die Butter daruntergeben. Wenn die Sauce cremig wird, salzen und pfeffern.

Turbot à la normande (Steinbutt, normannische Art)

1 *kleiner Steinbutt von ca. 1,5 kg,* 1 *große Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer, 1/2 l Zider (Apfelwein), 125 g kleine frische Champignons, 1 Dutzend Austern, 50 g Butter, 2 Eigelb*

Den Steinbutt ausnehmen, waschen und gut abtrocknen. Zwiebel ganz fein hacken und den Boden einer flachen feuerfesten Gratinierpfanne damit auslegen. Den Fisch darauflegen, salzen, pfeffern und mit Zider aufgießen. Zudecken und aufkochen, dann, je nach Größe des Fisches, 15-20 Minuten ziehen lassen. Die geputzten, evtl. halbierten Champignons in etwas Salzwasser weich kochen. Die Austern einige Minuten in Salzwasser poschieren, entbarten und aus der Schale nehmen. Den Steinbutt auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Sauce bis zur Hälfte einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und unter ständigem Schlagen mit frischer Butter und Eigelb vermischen. Im Wasserbad oder auf sehr kleiner Flamme die Sauce unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen nochmals erhitzen, ohne daß sie kochen darf. Den Steinbutt mit Champignons und Austern umlegen und die abgeschmeckte und mit gehackter Petersilie verrührte Sauce darübergießen.

Merlan Bercy(Wittling nach Weinhändler Art)

4 Wittlinge, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 2 EL gehackte Petersilie, 2 Schalotten, 1/5 l trockener Weißwein, 100 g Champignons, 1 Lorbeerblatt

Die geschuppten, ausgenommenen und gereinigten Wittlinge in eine gut gebutterte, feuerfeste Form legen. Salzen pfeffern, mit Butterflöckchen bestecken (etwas Butter zurückbehalten), mit Petersilie und gehackten Schalotten bestreuen, mit Weißwein begießen. Die feinblättrig geschnittenen Champignons in der restlichen Butter andünsten, zu den Fischen geben, das feingehackte Lorbeerblatt darüberstreuen und in der Form auf dem Herd bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen, dann im mäßig heißen Backofen noch ca. 20 Minuten unter mehrmaligem Begießen mit dem Sud und, falls nötig, etwas Wasser, gar dünsten. Ähnlich kann man auch Forelle und andere Fische zubereiten.

Merlan à la mode de Caën(Wittling nach der Art von C

4 Wittlinge, 2 EL Mehl, 2 EL Öl, 2 EL Butter, 1 Handvoll feingehackter Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch u. a.), 2 Schalotten oder zarte junge Zwiebeln, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 1/4 l Zider (Apfelwein aus der Normandie) oder ersatzweise Weißwein

Die Fische schuppen, ausnehmen und waschen, gut abtrocknen. In Mehl wenden und abklopfen. In einer Pfanne Öl und die Hälfte der Butter erhitzen und die Fische darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Fische und Fond in eine nicht zu tiefe feuerfeste Gratinierpfanne geben, mit gehackten Kräutern und gehackten Schalotten bedecken. Jeden Fisch mit zwei Zitronenscheiben belegen und die restlichen gehackten Kräuter darüberstreuen. Salzen, pfeffern, mit Zider oder Wein begießen und mit Butterflöckchen bestecken. Für 15 Minuten in den heißen Ofen geben, ab und zu mit dem Sud begießen.

Merlan à la Orly(Wittling Orly)

4 *Wittlinge oder 4 Lengfischfilets, Salz, Pfeffer, grob gehackte Petersilie, Saft von 1 Zitrone, etwas Mehl, Backöl - Tomatensauce (Seite 18)*

Die Fische sorgfältig filetieren, mit Salz, Pfeffer und grobgehackter Petersilie bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Eine Stunde ruhen lassen, dann die Petersilie abschütteln, die Filets leicht in Mehl wenden, abklopfen und in rauchendheißem Öl ausbacken. Abtropfen lassen und mit Tomatensauce servieren.

Bar ou rouget à la crème(Seebarbe oder Rotbarbe in

Die Seebarbe, ein Mittelmeerfisch, ist nicht ganz so zart und grätenlos wie ihre kleinere Verwandte, die Rotbarbe, auch Rötling genannt (franz. *rouget).* Beider Fleisch ist aber fein und läßt sich auf vielerlei Weise zubereiten. In der Provence grillt man sie **mit** Fenchel oder Rosmarin (siehe >Gegrillter Seewolf <, Seite 86). **Hier** ein anderes Rezept **:**

6 Rotbarben à ca. 180 g oder 2 Seebarben von insgesamt 2 kg, 1 Zwiebel, 50 g Butter, 1 *TL französischer Senf (Kräutersenf), Salz, Pfeffer, 200 g Sahne, 1 Zitrone,* 1 *Handvoll fein gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch u. a.)*

Die Fische am besten vom Fischhändler sorgfältig schuppen, ausnehmen und säubern lassen. Die Zwiebel fein hacken und in Butter andünsten, aber nicht anbräunen. In eine Bratpfanne oder eine feuerfeste Platte geben, die Fische darauflegen. Den Senf, Salz und Pfeffer mit der Sahne verquirlen, mit ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Die Sahne muß sehr pikant sein! Über die Fische gießen. In den auf 200 Grad erhitzten Ofen geben und dünsten lassen. Ab und zu mit der brodelnden Sahne übergießen (evtl. noch etwas Sahne nachgießen). Die Garzeit beträgt 30-35 Minuten, bei Seebarben etwas länger. Die Fische sind gar, wenn die Flüssigkeit ziemlich verdampft ist. Mit Salzkartoffeln und gehackten feinen Kräutern servieren.

Loup grillé au fenouil ou romarin(Gegrillter Seewolf mit

1 *Seewolf von ca. 1 kg,* 1 *Büschel getrocknete Fenchel- oder Rosmarinzweige, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1 Zitrone, 1 Büschel krause Petersilie*

Dieses provenzalische Originalrezept eignet sich für den Holzkohlengrill. Den Fisch schuppen, ausnehmen und säubern, an beiden Seiten mit einem scharfen Messer mehrmals einkerben und den- Bauch mit Rosmarin- oder Fenchelzweigen füllen. Mit hölzernen Zahnstochern zustecken, salzen, pfeffern und mit Olivenöl eingerieben 20 Minuten ruhen lassen. Den Grill anheizen, auf starke Glut bringen und diese so weit herunterbrennen lassen, daß die Grillstäbe glühen, die Glut aber von einer ganz dünnen Aschenschicht bedeckt ist. Ein paar Fenchel- bzw. Rosmarinzweige auf die Glut werfen, den Fisch auf den Grill geben und von beiden Seiten goldbraun grillen. Der Rauch würzt den Fisch! Mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert auftragen.

Dorade à la provençale(Goldbrasse - auf provenzalis

1 Goldbrasse - Fischsud: *1 l Weißwein, 1 Karotte, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer* - Sauce piquante: 2 *feingehackte Schalotten oder junge zarte Zwiebeln, etwas Essig, Salz, Pfeffer,* 1 *grüne Pfefferschote, entkernt und feingehackt, 1-2 EL feingehackte Petersilie, nach Belieben 1-2 feingehackte Knoblauchzehen, 250 g Butter*

Die geschuppte, ausgenommene und geputzte Goldbrasse in den Fischsud geben, der nach Grundrezept auf Seite 71 zubereitet wurde, und ca. 20-25 Minuten bei schwacher Hitze, am besten auf einem Fischeinsatz, gar dünsten lassen. Inzwischen die Sauce zubereiten: Gehackte Schalotten in etwas Essig glasig dünsten, alle Gewürze und Kräuter dazugeben und den Topf in ein heißes Wasserbad stellen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen nach und nach die Butter dazugeben, bis eine cremige Sauce entsteht. Den fertigen Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu gibt es Reis.

Dorade farcie(Gefüllte Goldbrasse - für 6 Perso

1 große Goldbrasse von ca. 1 1/2 kg, Salz, Pfeffer, 1 mittelgroße Zwiebel, 200 g Champignons, Zitronensaft, 2 EL gehackte Petersilie, etwas gehackter Thymian, 1 EL Butter, 1 Ei, 2-3 *EL Semmelbrösel oder 2 geriebene Zwiebäcke, 2 EL Olivenöl*

Vom Fischhändler die Goldbrasse schuppen, ausnehmen, vom Bauch her bis zur Rückengräte der Länge nach aufschlitzen und entgräten lassen. Mit Salz und Pfeffer ausreiben. Zwiebel hacken, geputzte Champignons ebenfalls fein hacken, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zwiebel, Petersilie und Thymian vermischen. In der Butter so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Ei, Salz, Pfeffer und Semmel- oder Zwiebackbröseln zu einer festen, aber nicht zu trockenen Farce vermischen und die Dorade damit füllen. Zunähen oder mit hölzernen Zahnstochern feststecken. In eine Bratenpfanne legen, mit Öl beträufeln und im Ofen bei ca. 220 Grad goldbraun braten. (Die Bratzeit richtet sich nach der Größe des Fisches, ca. 45 Minuten). Ab und zu mit etwas Wasser, oder Wasser mit Weißwein vermischt, begießen. Mit Salzkartoffeln umlegt und mit Petersilie bestreut servieren.

Dorade au fenouil(Goldbrasse mit Fenchel)

1 Goldbrasse von 1,2 kg, 3 EL Öl, 2 Zwiebeln, $^{1/2}$ *Zitrone, 4 Tomaten,* 1 *Fenchelknolle, Salz, Pfeffer, 3/8-1/2t l Weißwein, Muskatnuß, 50 g Butter*

Den vorbereiteten, ausgenommenen Fisch in eine feuerfeste, mit Öl bestrichene Gratinierpfanne legen. Zwiebeln fein hacken und über die Fische streuen. Darauf Zitronenscheiben legen, halbierte Tomaten und den in größere Stücke geschnittenen Fenchel um den Fisch herum legen. Salzen, pfeffern, mit Wein begießen, dann mit Muskatnuß würzen, mit Butterflöckchen bestecken und ca. *1* Stunde im mittelheißen Ofen dünsten; ab und zu etwas Wasser oder Wein nachgießen, wenn es sich als nötig erweist. - Auch *Seewolf (Loup)* kann man auf diese Weise zubereiten.

Filets de dorade ailloli (Goldbrasse mit Ailloli)

Goldbrassenfilets in Fischsud (Seite 71) gar ziehen lassen, abtropfen und auf Salzkartoffeln anrichten. Mit Petersilie bestreuen und Ailloli (Seite 25) extra reichen. - Auch *Schellfisch-, Kabeljau-* und *Stockfischfilets* kann man auf diese Weise anrichten.

Maqueraux à la mode de Quimper (Makrelen nach der A

6 Makrelen, Fischsud (Seite 71), 1 *Zwiebel,* 1 *Kräutersträußchen aus Petersilie, Schnittlauch, Kerbel; nach Wunsch eine Knoblauchzehe, 1 EL scharfer Senf, Salz, Pfeffer, 2 Eigelb, 30 g Butter, 1-2 TL Essig*

Zu diesem bretonischen Originalrezept werden die Makrelen ausgenommen, gewaschen und müssen im Fischsud in ca. 15 Minuten gar ziehen. Herausnehmen, filetieren, entgräten und auf einer Servierplatte warm halten. Zwiebel, Kräutersträußchen und Knoblauchzehe sehr fein hacken, mit Senf, Salz, Pfeffer, Eigelb in ein Töpfchen geben, in ein heißes Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren die Butter und den Essig (tropfenweise!) dazugeben, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Über die Makrelenfilets gießen und rasch servieren.

Maqueraux au four (Makrelen überbacken)

4 Makrelen, 40 g Butter, 2 Schalotten, 1 *Knoblauchzehe, Petersilie, Salz, Pfeffer, Saft von 1 Zitrone*

Die Makrelen ausnehmen und säubern und in kaltem Salzwasser aufsetzen. Wenn das Wasser aufkocht, den Topf von der Platte nehmen und am Herdrand 15 Minuten ziehen lassen. Die Fische aus dem Topf nehmen, vom Bauch her aufschneiden, Kopf und Mittelgräte entfernen und aufgeklappt auf eine gebutterte feuerfeste Gratinierplatte legen. Schalotten, Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken und über die Makrelen streuen. Leicht salzen und pfeffern, mit Butterflöckchen bestecken und mit Zitronensaft beträufeln. Im mittelheißen Ofen noch 10 Minuten braten.

Maqueraux Maître d'hôtel(Makrelen Haushofmeister Ar

Dazu **werden die** ausgenommenen Makrelen **am Rücken vom Kopf** bis zum Schwanz eingeschnitten, gesalzen und gepfeffert und insgesamt *2.0* Minuten im gut vorgeheizten Grill von beiden Seiten gegrillt. Man serviert sie mit Maître d'hôtel-Butter (Seite **26)** und Zitronenrädchen.

Colin ou cabillaud à la biöre d'Alsace(Schellfisch oder Kabeljau i

500 g Zwiebeln, Salz, 500 g Kartoffeln, 1 *l kräftiges Bier (Pilsner, Dortmunder oder heller Bock), 6 Schellfisch- oder Kabeljaufilets, 1 Likörgläschen roter Wermut,* 1 *TL Paprika, 2 Eigelb,* 30 *g Butter, 1 TL Mehl, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Kerbel, 1 Lorbeerblatt*

Die Zwiebeln abziehen und vierteln oder achteln. In kochendes Wasser geben und 10 Minuten durchkochen, salzen. **In** der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, salzen und in *1/2* 1 Bier ca. 30 Minuten kochen. Die Fischfilets in einer Bratenpfanne mit Bier und Wermut übergießen, salzen, Kräutersträußchen zugeben und 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Die Zwiebeln abtropfen lassen, alle Flüssigkeit herauspressen und in der Gemüsemühle oder im Mixer pürieren, Paprika dazurühren. Die Fische aus dem Sud nehmen, auf einem Teller warm stellen. Den Sud noch 15 Minuten einkochen lassen. - Inzwischen sind die Kartoffeln fertig: abtropfen lassen, pürieren und mit dem Zwiebelpüree vermischen und mit dem Spritzgußbeutel auf eine gebutterte feuerfeste Platte spritzen. Die Fischfilets drauflegen. Das Kräutersträußchen aus der Sauce nehmen, Mehl und Butter verkneten und in die Sauce geben. Etwa 3 Minuten ins Wasserbad geben, unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Sauce über die Fischfilets gießen und die Platte nochmals für 10 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Morue à la crème aux pomme« de terre(Stockfisch in S

4 Stockfischfilets, Fischsud (Seite 71), etwas Milch -, 1 kg Kartoffeln, 200 g Sahne, Semmelbrösel, nach Belieben Reibkäse, 30 g Butter, gehackte Petersilie

Die Stockfischfilets wie im Rezept »Stockfisch-Brandade« (Seite **90)** beschrieben, wässern und im Sud mit etwas Milch garen. Dann die Haut abziehen und die letzten Gräten entfernen. In dem Fischsud die geschälten, evtl. halbierten Kartoffeln weich kochen. Eine feuerfeste Form gut ausbuttern, die Stockfisdifilets hineinlegen, mit den Kartoffeln umlegen, mit Sahne übergießen. Semmelbrösel und, nach Belieben, Reibkäse darüberstreuen, mit Butterflödcchen bestecken und etwa 10 Minuten im heißen Ofen überbacken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Brandade de morue(Stockfisch-Brandade - beliebt in ganz Südfra

500 g Stockfischfilets - Fischsud (Seite 71), 4/10 l Olivenöl, 2/10 l Milch, 1 *Knoblauchzehe, reichlich in Öl geröstete Weißbrotwürfel*

Die Filets 24 Stunden wässern - am besten in schwach gesalzenem Wasser, wodurch sie merkwürdigerweise zarter werden und besser entschärfen. Das Wasser zwei- bis dreimal wechseln. Dann auf einem Fischeinsatz in den Fischsud geben, der *ohne Salz* zubereitet wurde. *1/10* l Milch dazugeben und beim ersten leisen Aufwallen von der Platte ziehen. An der Herdseite die Fischfilets in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Stockfisch darf nie richtig kochen! Abtropfen lassen, die Haut abziehen, vollkommen entgräten und durch den Fleischwolf drehen. Die Hälfte des Öls in einem Topf erhitzen. Sobald es anfängt, zu rauchen, das Stockfischpüree dazugeben und unter ständigem Rühren zu einem Brei verrühren. Nach und nach das restliche heiße Öl und *1/10* l kochende Milch sowie die geriebene Knoblauchzehe dazugeben. Die Brandade muß etwa die Konsistenz eines lockeren Kartoffelpürees haben. Auf einer Platte, mit gerösteten Weißbrotwürfeln umlegt, anrichten. Eine *Variation :* Vor dem Anrichten in eine feuerfeste Form geben, mit Reibkäse bestreuen, mit Butterflöckchen bestecken und 10 Minuten im Ofen überbacken.

Tian de morue(Tian von Stockfisch - provenzalische Spezialität)

1 kg Stockfischfilets, Salz, etwas Milch, 500 g Spinat, 1 feingehackte Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker, 1 *eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen oder die gleiche Menge eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 1-2 Knoblauchzehen, Muskatnuß, 100 g Semmelbrösel,* 25 *g Butter*

Die Stockfischfilets wie im vorigen Rezept beschrieben, wässern und gar ziehen lassen, jedoch nicht in Fischsud, sondern in leicht gesalzenem Wasser, dem man nach Belieben etwas Milch zufügen kann, damit das Fischfilet weiß bleibt. Dann enthäuten, entgräten und mit der Gabel zerpflücken. Spinat kurz kochen und fein hakken. Zwiebel fein hacken, in Öl goldgelb andünsten, den Spinat und 1 Prise Zucker zugeben und 10 Minuten kochen lassen (verwendet man tiefgekühlten Spinat, läßt man ihn auf dem Herd auftauen, gibt ihn zur in Öl gedünsteten Zwiebel und läßt ihn dann erst kochen, ebenfalls 10 Minuten). Nun das eingeweichte Weißbrot dazugeben und so lange rühren, bis eine homogene Paste entsteht. Den Stockfisch zugeben, die Mischung auf's Feuer setzen, mit Knoblauch und Muskatnuß würzen, durchrühren. In einen Tian - eine flache irdene Pfanne - oder eine (gebutterte) feuerfeste Form geben, mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen bestecken und 20 Minuten gratinieren. Schmeckt warm oder auch kalt!

Raie au beurre noire à la parisienne(Rochen mit brauner

800 g - 1 kg Rochenfilets, Fischsud (Seite 71), 2 EL kleine Kapern, 2 EL gehackte Petersilie, 80 g Butter, 1 *Schnapsgläschen Essig*

Die Fischfilets vom Händler zurechtschneiden lassen. Einen Fischsud bereiten und die Filets, am besten auf einem Einsatz, darin 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Fischfilets herausnehmen und warm stellen. Mit Kapern und Petersilie bestreuen. Inzwischen die Butter zerlaufen und bräunen, aber nicht zu dunkel werden lassen, dann über die Fischstücke gießen. Nun rasch den Essig in einem Stieltöpfchen zum Kochen bringen (Vorsicht, er kann spritzen!) und rasch ebenfalls über die Fischstücke geben. Die klassische Methode ist es, wenn man die Petersilie nicht kleinhackt, sondern in etwas Fett fritiert und damit die Rochenfilets umlegt.

Cabillaud au vin blanc(Kabeljau in Weißwein)

4 Kabeljaufilets à 200 g (auch tiefgefroren), 4 kleine Zwiebeln oder Schalotten, 60 g Butter, 4 Tomaten, 1 Prise gehackter Thymian (oder getrockneter, geriebener), 1 Flasche Chablis oder ein anderer kräftiger Weißwein, 1/2 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 3 *EL Sahne, Zitronensaft, einige EL gehackte Kräuter: reichlich Petersilie, etwas Kerbel und Schnittlauch*

Zwiebeln oder Schalotten kleinhacken und in der Butter andünsten. Dann in einer feuerfesten Form verteilen und darauf die in Scheiben geschnittenen Tomaten legen. Mit Thymian und feingeriebenem oder -gehacktem Lorbeerblatt bestreuen. Die Fischfilets drauflegen, mit Wein begießen, salzen, pfeffern und in den auf 200 Grad erhitzten Ofen geben. Aufkochen lassen und noch 5 Minuten bei kleiner Hitze im Ofen lassen. Die Fischstücke herausnehmen, beiseite stellen und die Sauce auf etwa die Hafte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Die Fischfilets wieder in die feuerfeste Form geben. Sahne und Sauce vermischen, abschmecken, etwas Zitronensaft drunterrühren und diese Sauce über die Fische geben. Zugedeckt noch einmal bis zum Kochen in den Ofen schieben, rasch herausnehmen, mit gehackten Kräutern bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

Sardines ou éperlans frites ou grillés(Gebackene oder geg

Die vorbereiteten, in leicht gesalzener Milch und dann in Mehl gewendeten Fische werden ca. 8 Minuten in rauchend heißem Öl ausgebacken. Oder sie werden gesalzen, in Ausbackteig gewendet und 10 Minuten fritiert. Mit Zitronenscheiben, Remoulade und frischen Salaten servieren. Ebenso werden die Fische gegrillt gereicht.

Crustacés et coquillages(Kruste

Mit den meisten von ihnen hat unser Jahrhundert gründlich und erbarmungslos >aufgeräumt< : Die Krebse sind in Europa fast ausgestorben, und Hummer und Langusten finden sich immer seltener und keineswegs in erstklassiger Qualität vor den europäischen Küsten. Weinbergschnecken und Froschschenkel werden nach Burgund und Paris von weither eingeflogen. Nur die kleinen Garnelen, bei uns >Krabben<, in Frankreich *crevettes* genannt, Miesmuscheln und andere Muscheln gibt es noch genügend. Die Auster ist ein Sonderfall: Die alten Gallier hatten unter römischer Herrschaft blühende Austernzuchten angelegt, die im Mittelalter aus Mangel an bekannten Kultivierungsmethoden sämtlich eingingen. Erst die Renaissance schuf hier einen Wandel; und seit dieser Zeit haben sich die Schal- und Krustentiere zu Luxusschlemmereien entwickelt. Bei den Austern gibt es übrigens große Unterschiede. Am weitesten verbreitet sind die *portugaises,* die man auf dem *marché* kauft, gleich öffnen läßt und mit einer *baguette* - dem französischen Stangenweißbrot - und einem Rosewein als kleinen Imbiß verzehrt. Die *Arcachons* und *Marennes,* die vor der Girondemündung nordwestlich von Bordeaux und die *Belons* und *Caieus,* die vor der Bretagne und der Normandie gefangen oder vielmehr geerntet werden, sind die Sorten, bei denen man an Séparées und Champagnerorgien der Belle Epoque denkt.

Nun sagt man dem Franzosen nach, es gäbe nichts, was er nicht eßbar mache. Das trifft auch für viele dieser Tiere zu. Das leichte Zögern, bevor wir uns eine Portion Froschschenkel bestellen, oder bevor wir uns an ein Gericht Schnecken wagen, ist dem Franzosen unverständlich. Und in der Tat, wer einmal in einem Bistrot in Paris oder in der Provinz beobachtet hat, mit welchem Behagen so eine Schnecken- oder Froschschenkel-Vorspeise verzehrt wird, kann nicht mehr widerstehen.

Homard - la cuisson(Hummer, gekocht)

Wer einmal frisch gekochten Hummer gekostet hat, wird sich selbst überzeugen können, wie unvergleichlich delikater er schmeckt als konservierter oder tiefgekühlter. Es ist gar nicht schwierig, auch keine Tierquälerei, wenn Sie folgendermaßen vorgehen: Hummer erst kurz vor der Zubereitung vom Fischhändler holen. Die Scheren zusammenbinden lassen, rasch nach Hause tragen und so rasch wie möglich, Kopf voran, in einen Topf mit kochendem Sud (court bouillon) werfen. Mit einem Holzlöffel fest in den Sud drücken. Der Hummer ist in wenigen Sekunden tot. Der Topf muß allerdings sehr groß sein - mindestens doppelt so hoch, wie der Hummer lang ist, und entsprechend breit, und der Hummer muß ganz von der court bouillon bedeckt sein. Der Hummer wird sich sehr bald rot färben. Eiweiß, das an die Oberfläche steigt, abschöpfen. Folgende Garzeiten gelten für Hummer und für Langusten (die genauso gekocht werden) :

10 Minuten für ein Tier von ca. 400 g
12 Minuten für ein Tier von 500-600 g
18 Minuten für ein Tier von ca. 800 g
20-25 Minuten für ein Tier von knapp 1 kg
30-35 Minuten für ein Tier von 1,5-2 kg

Krebse und Langustinen benötigen 12-15 Minuten Kochzeit.
Während der ersten 10 Minuten stark kochen lassen, dann die Hitze reduzieren und mehr ziehen als kochen lassen. Den fertigen Hummer im Sud auskühlen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Die Scheren direkt am Körper abbrechen und längs aufschlitzen. Den Hummerleib zunächst zwischen Rücken und Schwanz aufschlitzen. Zuerst den Schwanz längs aufschneiden, dann den Rücken spalten. Den gut sichtbaren schwarzen Darm und den Magen herauslösen. Den Hummer weiter verarbeiten.

Court bouillon(Sud für Hummer **und** Langusten **- für 5** Liter)

1 *Liter Weißwein, 1/5 l Essig, 3 / Wasser, 3 TL Salz, 3 gelbe Rüben, 2 Stangen Porree (nur das Weiße), 2 mittelgroße Zwiebeln, mit je einer Gewürznelke gespickt, 2 Schalotten, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Kerbel, Estragon, Rosmarin, Thymian; frisch gemahlener Pfeffer,* 1 *Msp Cayennepfeffer*

Alles zusammen aufkochen, dann bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen lassen, bevor der Hummer eingelegt wird.

Homard Thermidor(Hummer Thermidor)

2 Hummer à 750 g, wie im Rezept >Hummer à l´américaine nur wenige Minuten gekocht und ausgelöst, Salz, Pfeffer, 100 g Butter oder Öl, 1/3 l Geflügelrahmsauce (Seite 13), 1 TL scharfer englischer Senf

Die vorgekochten Hummerstücke salzen, pfeffern und einige Minuten in Butter oder Öl rösten. Hummerfleisch (auch die Schwanzstücke) in feine Scheiben schneiden, wieder in die Schalen zurücklegen. Heiße Geflügelrahmsauce mit etwas Senf vermischen, über die Hummerstücke gießen und diese im Ofen kurz gratinieren.

Homard cardinal(Hummer Kardinal)

1 *Hummer von ca.* 1 *kg, im Sud gekocht wie im Grundrezept (Seite 95), 500 g Champignons, 60 g Butter, Sauce Cardinal, 50 g geriebener Käse, einige Trüffelscheiben*

Das gekochte, ausgelöste Hummerfleisch klein würfeln. Champignons in der Hälfte der Butter weich dünsten, mit Sauce Cardinal und Hummerstückchen vermischen. Das Ragout in die Schalen des Hummers (vorher gut reinigen!) zurückgeben. Mit Reibkäse bestreuen, mit Trüffelscheiben belegen und mit Butterstückchen bestecken. Einige Minuten im Ofen überbacken, bis die Oberfläche leicht goldgelb ist.

Homard à l'américaine(oder: Homard à l´armoricain

Selbst die Franzosen schreiben américaine« - auf amerikanische Art. Kochkunsthistoriker bezweifeln das. Denn die Zubereitung von Hummer in einer pikantscharfen Sauce hat kein amerikanisches Vorbild, sondern ist in Frankreich entstanden und wird nur dort so vorzüglich serviert. Deshalb bevorzugen die meisten echten Gastronomen die Schreibweise >armoricaine<. >Armorika< ist ein alter, keltischer Name der Bretagne. Auch der >Larousse Gastronomique«, der in allen Fragen der französischen feinen Küche das letzte Wort hat, entscheidet sich für diese Version.

In Deutschland ist es zu Recht verboten, Hummer und andere Krustentiere lebend zu zerteilen, wie das in Frankreich noch heute getan wird und wie es eigentlich für dieses weltberühmte Rezept Voraussetzung ist. Wir geben eine Alternative, die die Tierquälerei umgeht und die trotzdem den feinen Geschmack bewahrt.

2 Hummer von ca. 750 g, Salz, Pfeffer, 1/10 l Olivenöl, 50 g Butter, 4 Schalotten, 1 *Knoblauchzehe (kann auch entfallen), 1 Gläschen Cognac,* 1 *Kräutersträußchen wie zum Hummersud (siehe Seite 95), 125 g Champignons,* 1 *kleine Dose Tomatenmark, 1 Prise Cayennepfeffer, 1/5 l herber Weißwein, 1 TL Stärkemehl*

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Hummer, wie im Grundrezept beschrieben, kopfüber hineingeben. Nur etwa 7 Minuten kochen und dann abkühlen lassen. Hummerfleisch, wie beschrieben, auslösen. In einer großen Pfanne die Hummerstücke, gesalzen und gepfeffert, im heißen Öl 5 Minuten braten. Dann die in Butter goldgelb gedünsteten, kleingehackten Schalotten und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit leicht erwärmtem Cognac übergießen, flambieren und abbrennen lassen. Nun da9 Kräutersträußchen, feinblättrig geschnittene Champignons, Tomatenmark und Gewürze zufügen, mit Wein und 1-2 EL Wasser auffüllen und 15 Minuten bei schwacher Hitze mehr ziehen als kochen lassen. Dann die Hummerstücke herausnehmen, auf vorgewärmter Platte anrichten. Kräutersträußchen entfernen, die Sauce mit etwas in kaltem Wasser oder Wein angerührtem Stärkemehl binden, einmal aufkochen lassen und über die Hummerstücke geben. Ganz heiß servieren.

Homards ou langouste» en salade(Hummer- oder Langu

Hummer oder Langusten von ca. 1 kg, Court bouillon (siehe Grundrezept Seite 95), 1 *frischer Kopfsalat, 3 hartgekochte Eier, 1 EL kleine Kapern, 75 g Oliven, 8 Anchovisfilets, Sauce vinaigrette oder Mayonnaise,* 1 *Handvoll frische Kräuter, feingehackt*

Die in der Court bouillon gekochten und ausgelösten Hummer oder Langusten in dünne Scheibchen schneiden. Auf einer mit Salatblättern ausgelegten Platte anrichten. Scheiben von hartgekochten Eiern darüber legen, mit Kapern, in Scheibchen geschnittenen Oliven und Anchovisfilets garnieren. Mit einer Kräuter-Vinaigrettesauce oder Kräutermayonnaise überziehen.

Homard au naturel à la mayonnaise(Hummer mit M

Der Hummer wird dazu auf eine flache Schüssel auf ein Bett von Petersilie gelegt, die Scheren dazugegeben, und mit Zitronenscheiben, Scheiben von hartgekochtem Ei, Oliven oder Kapern verziert. Dazu reicht man eine pikant abgeschmeckte Remoulade oder Mayonnaise, unter die man, wenn es sich um einen weiblichen Hummer handelt, das >Corail< mischt.

Homards en demoiselles de Cherbourg(Hummer der C

1 *l trockener Weißwein,* 1 *Zwiebel, 2 Karotten, 1 Kräutersträußchen mit Kerbel, Petersilie, Estragon, Thymian; einige Pfefferkörner, Salz, etwas Cayennepfeffer, 2 Hummer à 500 g, 1 Gläschen Cognac, 2 EL gehackte Petersilie*

Aus Weißwein, etwas Wasser, Zwiebelringen, Karottenscheiben und dem Kräutersträußchen sowie den Gewürzen einen Sud bereiten, 20 Minuten kochen lassen und die Hummer, Kopf voran, hineinwerfen. 10-12 Minuten kochen lassen. Hummer herausnehmen, noch heiß auslösen. Mit dem heißen, durch ein Sieb gegossenen Sud in einer Schüssel anrichten. Cognac drübergießen **und** mit Petersilie bestreuen.

Homard en salmis(Hummer-Ragout - für 6 Personen)

1 Jungente, ca. 800 g schwer, 100 g Butter, 1/2 l guter Rotwein, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Kerbel, Estragon, Lorbeerblatt; 2 kleine Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Hummer von ca. 1,2 kg Gewicht, 2 EL Olivenöl, 5 *EL Cognac,* 1 *EL Mehl, wenn möglich:* 3 EL *Enten- oder Schweineblut, etwas kräftige Fleischbrühe*

Die bratfertige Jungente bei starker Hitze (250 Grad) 25 Minuten rundum braten oder grillen. Dann die Haut ablösen und das Fleisch in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Den beim Zerlegen austretenden Saft gut aufbewahren! Das Fleisch soll noch rosa sein. Die Knochen kleinhacken und in etwas Butter braun anbraten. Wein, Kräutersträußchen, in Stücke geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer zugeben und alles zusammen ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Durchpassieren und gut auspressen, damit der ganze Fleischsaft gewonnen werden kann. Sobald die Sauce abkühlt, sorgfältig entfetten. Den Hummer in reichlich kochendem Salzwasser töten, wie im Grundrezept auf Seite 94 beschrieben. Auslösen und in Stücke schneiden. Den austretenden Saft ebenfalls gut aufbewahren. Die Hummerstücke in heißem Öl dünsten, bis sie rot werden, dann mit dem leicht erwärmten Cognac übergießen und flambieren. Hummerstücke, Entenwürfel, die Entensauce, den (entfetteten) Fleischsaft der Ente und den Kochsaft (nicht die Kochbrühe!) des Hummers sowie etwas Bouillon zufügen, 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Mehl und die restliche Butter gut verkneten und diese >beurre manié< an die Sauce geben. Umrühren, bis sich die Buttermischung gelöst hat. Die cremige Sauce soll die Fleisch- und Hummerstücke eben bedecken. Noch einmal abschmecken. Das Originalrezept sieht vor, zum Schluß noch einige EL Enten- oder Schweineblut unter die Sauce zu rühren, die dann nicht mehr kochen darf.

Langouste à la cloche(Languste mit Krabbensauce)

1 *Languste von ca. 1,2 kg, 2 l Hummersud (siehe Grundrezept für Hummer, Seite 95), in dem auch 2 Handvoll Fischabfälle (Gräten, Kopf usw.) ausgekocht wurden,* 3 *EL Butter,* 1 *Gläschen Cognac, 125 g frische, grob gehackte Champignons, 4 EL frische Sahne* - Krabbensauce: 125 g *Krabbenfleisch, 2 EL feingehackte Karotte, 1 kleine Zwiebel, feingehackt,,* 3 EL *Öl, 1/8 l Weißwein, 1 TL Tomatenmark, Knoblauchsalz, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, 2-3 EL Sahne, 1 TL Butter, 1 kleines Gläschen Cognac*

Den Sud ansetzen und 20 Minuten kochen lassen. Die Languste, Kopf voran, hineingeben und ebenfalls 20 Minuten darin kochen lassen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und auslösen. Das Fleisch in Scheiben oder Würfel schneiden. In Butter ca. 5 Minuten dünsten. Mit erwärmtem Cognac flambieren. Champignons, Sahne und Krabbensauce zugeben und alles noch ca. 6 Minuten einkochen lassen.

Für die Krabbensauce werden die Krabben mit Karotte und Zwiebel in heißem Öl goldgelb angedünstet. Dann Wein, Tomatenmark, Knoblauchsalz und 1 Prise Cayennepfeffer zufügen, umrühren und alles ca. 15 Minuten durchkochen lassen. Durchpassieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Sahne und Butter und einem Gläschen Cognac verfeinern.

Langoustes provençales(Langusten auf provenzalische A

1 Languste von ca. 1 1/2 kg (oder 2 kleinere), Salbeiblätter, Remouladensauce - Sud: *2 Zwiebeln, mit je 2 Gewürznelken gespickt, Salz, Pfeffer, Petersilie,* 1 *Tasse Weinessig,* 1 *Lorbeerblatt,* 1 *in Scheiben geschnittene Karotte*

Alle Zutaten zum Sud mit reichlich Wasser aufsetzen und gut 30 Minuten kochen lassen. Dann die Languste, Kopf voran, hineingeben und je nach Größe (siehe Seite 94) gar kochen lassen. Im Sud erkalten lassen. Auslösen, die beiden Hälften auf Salbeiblättern anrichten und mit Remouladensauce servieren. Will man sie warm essen, nimmt man sie gleich aus dem Sud, löst sie aus und serviert eine Sauce hollandaise (Seite 21) dazu.

Langouste grillée(Languste vom Grill)

1 *Languste von ca. 1,2 kg, Salz, Pfeffer, 30 g Butter, Sauce tatare (Seite 26)*

Die Languste kopfüber in reichlich kochendes Salzwasser geben. Nach etwa einer Minute herausnehmen und gut abtropfen lassen. Vom Rücken her der Länge nach in zwei Hälften teilen. Diese mit der Fleischseite nach oben legen, salzen, pfeffern, mit Butterflöckchen bestecken oder mit zerlassener Butter bepinseln und ca. 30 Minuten im Ofen oder im Elektrogrill grillen. Mit Sauce tatare servieren.

Crabe ou Araignée de la mer, farcie(Taschenkrebs ode

6 Meerspinnen oder Taschenkrebse, lebend, 1 *Beutel Mayonnaise, 6* EL *gekochter Reis, einige Oliven, 2 Pfefferschoten, Salz, Curry*

Die Meerspinnen in reichlich kochendes Salzwasser geben. 35 Minuten kochen lassen, nach fünf Minuten die Hitze drosseln. Erkalten lassen. Dann das Fleisch vorsichtig aus der Schale lösen. Die runden Rückenschalen nicht zerstören! Das ausgelöste, von den Darmsträngen befreite Körperfleisch fein hacken. Mit Mayonnaise, Reis, feingehackten Oliven und feingehackten Pfefferschoten vermischen. Mit Salz und Curry abschmecken. Die von der feinen rosa Haut befreiten Rückenschalen der Taschenkrebse mit der Masse füllen und auf Salatblättern anrichten.

Crevettes à la normande(Krabben auf normannische

300 g Krabben (Krevetten, Granat), 3/4 l Zider (Apfelwein), 1 *Schnapsgläschen Calvados, Salz, Pfeffer*

Die Krabben sorgfältig waschen. Zider und Calvados mit Salz und Pfeffer aufsetzen. Sobald der Sud zu kochen beginnt, die Krabben hineinwerfen und bei kleinster Hitze 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Im Sud anrichten. Gebuttertes Weißbrot dazu reichen.

Rochers à la crevette(Krabbenkroketten)

200 g geschälte Krabben (Krevetten, Granat), 40 g Mehl, 40 g Butter, 1/4 l Milch, Salz, Pfeffer, 1 Hauch Paprika, 1 Ei, Semmelbrösel, Backfett oder -Öl

Die Krabben waschen und fein hacken. Aus Mehl, Butter, Milch und Gewürzen eine dicke Béchamelsauce anrühren. Das Krabbenfleisch hineingeben und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten einkochen lassen, öfter umrühren. Dann vollständig erkalten lassen. Aus der Masse Kroketten formen, in verquirltem Ei und in Semmelbröseln wenden und in schwimmendem Fett goldgelb ausbacken.

Ecrevisses à la bordelaise(Krebse auf Bordelaiser A

1 *Karotte, 1 Zwiebel,* 1 *Schalotte, 2 Petersilienwurzeln, 170 g Butter, 1 Prise Thymian, 1/2 zerriebenes Lorbeerblatt, 1-2 Dutzend Krebse, Court bouillon wie bei Grundrezept Hummer, 6 EL Cognac, 2 Weingläser (à 1/5 l) Weißwein, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 2 Eigelb*

Karotte, Zwiebel, Schalotte und Petersilienwurzeln kleinhacken und ohne Butter in einem größeren Topf anrösten. 100 g Butter zufügen sowie Thymian und Lorbeerblatt, gut umrühren und 10 bis 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen. Die Gemüsestückchen sollen nicht zu braun werden. In einem anderen Topf ca. 50 g Butter erhitzen. Die sorgfältig gewaschenen und abgebürsteten, in reichlich Court bouillon gekochten Krebse (lebend kopfüber hineinwerfen und so lange kochen lassen, bis sie rot sind) auslösen, die schwarzen Darmstränge (sie sind ganz leicht zu erkennen) herausnehmen. Krebsschwänze in die erhitzte Butter legen und einige Minuten darin dünsten lassen. Erwärmten Cognac zugießen und flambieren. Das Mirepoix aus Karotte, Zwiebel, Schalotte, Petersilienwurzeln und Butter zufügen, ebenso Tomatenmark und Weißwein, Salz und Pfeffer, und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten lassen. Die Krebsschwänze herausnehmen. Die Sauce unter ständigem Rühren etwas einkochen lassen. Am Herdrand mit den 2 verquirlten Eigelb und etwas Butter verfeinern, evtl. noch einmal abschmecken und über die auf einer vorgewärmten Platte angerichteten Krebsschwänze geben.

Ecrevlsses de Nordhausen à la nage (Schwimmende

1 l trockener Weißwein, 1-2 Stangen Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1-2 *Stangen Porree, Thymian, Petersilie, Estragon, 1 Lorbeerblatt,* 1 *Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Kümmel, 4 Gewürznelken, 1/10 l Cognac oder Kirschwasser, 2 Dutzend Krebse*

Aus 2 l Wasser, dem Wein, dem in Scheiben oder Ringe geschnittenen Gemüse, den kleingehackten Kräutern, dem zerriebenen Lorbeerblatt, der zerdrückten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer einen Sud bereiten. Die Kümmelkörner (1-2 TL) mit den Gewürznelken in ein Mullsäckchen binden und in den Sud hängen. 30 Minuten kochen lassen. Cognac oder Kirschwasser zugeben. Dann die Krebse, Kopf voran, lebend in den Sud werfen (evtl. etwas mehr Sud bereiten, je nach Größe der Krebse, denn sie müssen ganz davon bedeckt sein). Fünf Minuten kochen lassen, dann noch ca. 15 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Den Gewürzbeutel herausnehmen und die Krebse warm oder lauwarm im Sud servieren. Will man sie kalt essen, läßt man sie im Sud erkalten, nimmt sie dann heraus und richtet sie, gut abgetropft, mit Zitronenscheiben und Petersiliensträußchen auf einer Platte an.

Ecrevisses en buisson

(Krebse im Sud)

1/8 l Weinessig, $^{1/3}$ *l Weißwein,* 1 *mittelgroße Zwiebel, 1 Karotte,* 1 *Kräutersträußchen aus Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Kerbel; frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 2 Dutzend Krebse*

Essig, Wein, in Scheiben geschnittene Zwiebel und Karotte, Kräutersträußchen mit 2 1 Wasser, Salz und Pfeffer aufsetzen und 20 Minuten kochen lassen. Die gewaschenen und abgebürsteten lebenden Krebse kopfüber hineinwerfen und 10-15 Minuten, zunächst bei starker, nach 1 Minute bei ganz schwacher Hitze, kochen lassen. Im Sud erkalten lassen. Bei Tisch das Fleisch herausbrechen, den Darm entfernen, und mit dem Sud essen. Weißbrot dazu reichen. Am besten schmecken die Krebse, wenn man sie lauwarm serviert.

Huîtres charentalses en sauce blanche(Charentaiser Aus

30 *g Butter, 1 EL Mehl, 1/5 / Weißwein, 2 Dutzend Austern, 2 Schalotten oder Jungzwiebeln, 125 g Champignons, Paprika, Salz, Pfeffer*

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit Wein und dem aus den Schalen ausgegossenen Austernwasser ablöschen. Kleingehackte Schalotten und feinblättrig geschnittene Champignons zugeben, würzen und 10 Minuten kochen lassen. Die ausgelösten Austern hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Gleich essen - gekochte Austern dürfen nicht erkalten, weil sie dann hart werden.

Huîtres au naturel(Austern, natur)

Je nachdem, ob die Austern als Vorspeise oder als kleines Hauptgericht serviert werden, rechnet man 6-12 Austern pro Person. Sie werden sorgfältig abgebürstet und mit einem speziellen Austernbrecher so geöffnet, daß das Meerwasser in den Schalen nicht herauslaufen kann (die tiefere Schale muß unten sein). In **der** Schale auf einer Platte, garniert mit Zitronenschnitzen, anrichten. Mit Zitrone beträufeln. Austern mit dem Wasser auslöffeln. Dazu: Toast und Butter.

Huîtres charentalses(Austern nach Art der Charente)

5 *Dutzend Austern, 12 kleine scharfe Würste (Chipolatas), î EL Öl, Zitronenscheiben*

Die Austern werden serviert, wie im vorigen Rezept angegeben. Dazu werden die kleinen scharfen Würste gegessen, die man geschält und in Öl knusprig braun gebacken hat. Ein delikater Geschmackskontrast !

Huîtres gratinées(Überbackene Austern)

2 Dutzend Austern, 1 Zitrone, weißer Pfeffer, ca. 200 g Butter, ca. 200 g Semmelbrösel oder frisch geriebenes, altbackenes Weißbrot

Die Austern entbarten, aber in der Schale lassen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer würzen. Semmelbrösel in gebräunter Butter kurz rösten, je einen TL davon auf jede Auster streichen und ein paar Minuten im Grill oder Backofen überkrusten.

Huîtres macérées(Marinierte Austern)

2 *Dutzend Austern, 1 Dutzend feingehackte Schalotten oder Jungzwiebeln, Petersilie, 2 harte Eier, Paprika, Pfeffer, 3 EL Öl, 2 EL Essig, Zitronensaft, gehackter Estragon*

Die entbarteten, aus ihren Schalen gelösten Austern werden auf ein Bett von gehackten Schalotten und feingehackter Petersilie gelegt. Jede Auster bekommt einen Kranz von gehacktem Eiweiß und Eigelb. Würzen und mit einer Marinade aus Öl, Essig und etwas Zitronensaft beträufeln. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

Moules camarguaises(Muscheln aus der Camargue

2 *kg Muscheln, 1/4-3/8 l trockener Weißwein, Pfeffer, 1/5 l Mayonnaise, mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt, Petersilie*

Die gut abgebürsteten Muscheln in einem Sud aus Wein und Pfeffer kochen, bis sie sich geöffnet haben. Abkühlen lassen und das Fleisch auslösen. Den Sud stark einkochen lassen, durchseihen und abgekühlt mit der Mayonnaise vermischen. Über die ausgelösten Muscheln gießen, mit Petersilie bestreuen.

Moules marinières(Muscheln **auf Matrosenart)**

2 kg Muscheln (Miesmuscheln), 1/4-3/8 l Weißwein, 2 kleine Zwiebeln, 1 gehackte Petersilienwurzel, Thymian, 1 zerriebenes Lorbeerblatt, wenig Salz, Pfeffer, 80 g Butter, etwas gehackte Petersilie

Dies ist die einfachste, **aber** beliebteste **Art, in** Frankreich Muscheln **zu** essen! **Wer** mag, kann **an den** Sud auch noch **eine** zerdrückte Knoblauchzehe geben.

Die Muscheln unter fließendem Wasser **gut abbürsten. Offene** Muscheln nicht verwenden! **In** einen großen **Topf** den Wein **mit** den gehackten Zwiebeln und allen übrigen Zutaten außer Butter und gehackter Petersilie geben, die Muscheln darauflegen und **bei** halb geschlossenem Deckel so lange kochen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben (ca. 5-6 Minuten). Muscheln, die sich nach dieser Zeit nicht öffnen, wegwerfen. Die Muscheln aus dem Sud nehmen, in eine vorgewärmte Terrine legen. Den Sud durchseihen und **mit** erhitzter Butter und gehackter Petersilie noch einmal aufkochen lassen. Über die Muscheln geben.

Mouclade(Muscheln **in** weißer Sauce)

1 kg Muscheln, 30 g Butter, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, 1 Zitrone, Petersilie

Die Muscheln in einen großen Topf mit etwas Salzwasser geben. Wenn sie sich geöffnet haben, das Fleisch auslösen und warm stellen. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze anrühren, **mit** dem Muschelsaft ablöschen. Salzen und pfeffern, mit der kleingehackten Knoblauchzehe würzen und 10 Minuten durchkochen lassen. Die Muscheln dazugeben, mit Ei und Zitrone abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Moulas farcies(Gefüllte Muscheln)

4 *Dutzend große Miesmuscheln (oder Palourdes),* 250 g *Bratwursthack, 1 Ei,* 3 EL *eingeweichte und ausgedrückte Weißbrotkrume (ohne Rinde), gehackte Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 große Zwiebel, 100 g Räucherspeck, 1-2 EL Öl,* $^{1/2}$ *l Tomatensauce (Seite 18)*

Die gut geputzten Muscheln so lange in wenig leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie sich öffnen. Herausnehmen, Wasser entfernen, aber die Muscheln in der Schale lassen. In einer Schüssel Bratwursthack mit dem Ei, Brotkrume, Petersilie, gehackter Knoblauchzehe, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut vermischen. Diese Farce in die Muschelschalen geben. Muscheln mit einem Faden fest zusammenbinden. In eine hohe Pfanne die gehackte Zwiebel und den gehackten Speck geben, zusammen mit dem Öl goldgelb anlaufen lassen. Die Muscheln draufsetzen. Mit Tomatensauce (sie soll ziemlich dick sein) übergießen und ca. 20 Minuten zugedeckt gar dünsten lassen. Sehr heiß servieren..

Moules farcies aux éplnards à la provençale(Gefüllte Musche

2 *kg Muscheln, 500 g Spinat,* 3 EL ÖL *Salz, Pfeffer,* 100 g *eingeweichte und ausgedrückte Weißbrotkrume (ohne Rinde),* 1 *Knoblauchzehe, 1 EL Öl,* 1 *EL Mehl, 1/4 l Milch,* 100 *g Semmelbröseln, Butterflöckchen*

Die Muscheln in etwas kochendes Salzwasser geben, bis sie sich geöffnet haben. Auslösen und die größten beiseite legen. Muschelfleisch warm halten. Den Spinat waschen und 10 Minuten in leise kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen und fein hacken oder pürieren. Mit Öl, Salz, Pfeffer, ausgedrückter Weißbrotkrume, gehackter Knoblauchzehe und einem Teil der Muscheln - vor allem kleineren, feingehackt - gut vermischen. Etwas von der durchgeseihten Muschelbrühe zugeben und rühren, bis eine cremeartige Masse entsteht. Eine feuerfeste, gut eingefettete Form mit der Hälfte der Spinatmasse auslegen, darüber möglichst dicht das Muschelfleisch legen, die restliche Spinatfüllung darübergeben. Darauf eine aus Öl, Mehl und Milch sowie Gewürzen hergestellte dicke Béchamelsauce gießen. Mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen bestecken und goldgelb überbacken.

Moules en coquilles(Muscheln, **im** Förmchen überbacken)

2 kg Muscheln, 125 g)einblättrig geschnittene, in etwas Butter gedünstete Champignons, 1 Rezept Béchamelsauce (Seite 15), 50 g geriebener Gruyère, Semmelbrösel, 25 g *Butter*

Die Muscheln in etwas Salzwasser kochen, bis sie sich geöffnet haben. Das Fleisch auslösen. Muschelförmchen mit jeweils einigen Muscheln füllen, etwas von den gedünsteten Champignons darübergeben, mit Béchamelsauce (sie muß sehr dick sein) bedecken. Mit geriebenem Käse und Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen goldgelb überbacken.

Moules à la Villeroi(Muscheln **à** 1a Villeroi)

2 kg Muscheln, gekocht und ausgelöst, 1 Rezept Béchamelsauce (Seite 15), 3 Eier, 100 g Semmelbrösel, Öl zum Ausbacken

Die ausgelösten, gut abgetropften Muscheln zunächst in sehr dicker Béchamelsauce wenden, dann in verquirltem Ei, dann in Semmelbröseln, darauf noch mal in Ei und wieder in Semmelbröseln. In heißem Öl fritieren.

Moules en salade(Muschelsalat)

2 kg Muscheln, Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer, 2 EL feingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon usw.), 1 Zwiebel, 1 Zweig Staudensellerie

Die Muscheln in etwas Salzwasser kochen, bis sie sich geöffnet haben. Das Fleisch auslösen und gut abtropfen lassen. Eine Vinaigrette aus 4 Teilen Öl, 1 Teil Essig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, gehackten Kräutern und gehackter Zwiebel sowie der kleingehackten Selleriestaude anrühren. Die erkalteten Muscheln damit übergießen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Coquilles St.-Jacques au naturel(Jakobsmusche

8 Jakobsmuscheln, Salz, Pfeffer, Saft 1/2 Zitrone, gehackte Petersilie, 50 g Butter

Die Muscheln **mit** einem Austernbrecher öffnen. Fleisch und Corail **mit** einem scharfen Messer herauslösen, beides sorgfältig waschen **und, am** besten mit einer Küchenschere, **in** kleine Stücke schneiden. **Auf** eine gefettete feuerfeste Platte legen, salzen, pfeffern, mit **Zitronensaft** beträufeln und mit Petersilie bestreuen, Butterflöckchen drüber verteilen und **15** Minuten **im Ofen** dünsten. **In** den gut ausgewaschenen Muschelschalen servieren.

Coquilles St.-Jacques à la normande(Jakobsmuscheln

4 große Jakobsmuscheln, 3/8 l Weißwein, Salz, Pfeffer, 300 g gekochte, ausgelöste Miesmuscheln, 1 Tasse feinblättrig geschnittene, in Butter gedünstete Champignons, 1 Ei, 20 g Butter, 4 Stinte oder kleine Weißfische, Mehl, Semmelbrösel, Öl

Die Jakobsmuscheln öffnen, das Innere gut auswaschen und das Fleisch auslösen (schwarze Teile entfernen). Wie im vorigen Rezept beschrieben, Muschelfleisch kleinschneiden und in Wein mit Salz und Pfeffer 10 Minuten kochen. Fleisch herausnehmen und **in** die gereinigten Muschelschalen verteilen. Mit Miesmuscheln und gedünsteten Champignons belegen. Den Sud noch etwas einkochen lassen, am Herdrand mit Eigelb binden und mit Butter verfeinern und über die Muscheln gießen. **Im** Ofen einige Minuten überbacken. Inzwischen die Weißfische schuppen, ausnehmen, in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren, **würzen** und in schwimmendem Öl goldbraun ausbacken. Je einen Stint oder Weißfisch auf **eine** Muschelschale legen.

Coquilles St.-Jacques **à la fraîche**(Jakobsmuscheln, ka

8 mittelgroße Jakobsmuscheln, 1 EL Senf, Saft von 1/2 Zitrone, 200 g frische Sahne, z EL Tomatenmark, 2 EL Cognac, Salz, Pfeffer

Die Muscheln fünf Minuten auf den Rost in den heißen Ofen legen, bis sie sich geöffnet haben. Dann gut auswaschen, Fleisch und Corail, wie im Rezept >Coquilles St.-Jacques au naturel< beschrieben, auslösen und kleinschneiden. In die gereinigten Muschelschalen zurücklegen. Aus den übrigen Zutaten langsam, wie für eine Mayonnaise, eine dicke, kräftig abgeschmeckte Sauce rühren, über die Muscheln gießen und diese vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Brochettes de Coquilles(Muschelspießchen)

10 Jakobsmuscheln, 150 g Räucherspeck in dünnen, gleichmäßigen Scheiben, 20 schöne große Champignons, Salz, Pfeffer, Butter

Die Jakobsmuscheln öffnen, das Fleisch herausnehmen, waschen und, wie beschrieben, in Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit einer Speckscheibe umwickeln. Je eine große Muschelscheibe und 2 gewaschene, geputzte und 1 Minute blanchierte Champignonköpfe auf ein Spießchen stecken, salzen, pfeffern und in heißer Butter goldbraun braten. Statt der Jakobsmuscheln können auch große Miesmuscheln verwendet werden.

Beurre d'escargots(Kräuterbutter für Schnecken)

250 g Butter, 3-4 EL *feingehackte Kräuter (Kerbel, Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Dill usw.), 1-2 zerdrückte Knoblauchzehen, 2 feingehackte Schalotten, etwas Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer*

Die frische Butter schaumig rühren die übrigen Zutaten darunterrühren und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Escargot« à la bourguignonne,(Weinbergschnecken, b

Im allgemeinen bekommt man heute Schnecken, bereits vorbereitet und mit Kräuterbutter gefüllt, in jedem Feinkostgeschäft oder auch tiefgekühlt. Dann braucht man sie nur noch 10 Minuten in einer speziellen Schneckenpfanne in den vorgeheizten Ofen zu stellen und sehr heiß mit Weißbrot zu servieren. Wer frische Schnecken zur Hand hat, verfährt folgendermaßen: Die Schnecken mit ihrem Gehäuse gründlich in kaltem Wasser waschen, mehrere Stunden in eine Mischung aus Salz, Mehl, und etwas Essig legen. Nochmals waschen. In kochendes Wasser tauchen und gut abtropfen lassen. Mit einer Zange das Fleisch aus dem Gehäuse ziehen und den dunklen Teil abschneiden. Das Gehäuse sorgfältig reinigen, mit Sodawasser auskochen, mehrmals spülen und gut abtrocknen lassen. Das Schneckenfleisch in einem Sud aus Wein, geschnittenen Zwiebeln, etwas Fleischbrühe, Karotten und gehackten Kräutern 2-3 Stunden bei schwacher Hitze kochen lassen und auskühlen. Das abgetropfte Fleisch wieder in die Häuschen füllen. Reichlich Kräuterbutter nachdrücken und in der Schneckenpfanne noch 10 Minuten in den Ofen stellen.

Escargots à la poulette(Schnecken in Sauce poulette, Ly

3 *Dutzend Schnecken,* $^{1/4}$ *l Court bouillon (Seite 95), 1/5 l Fleischbrühe, 1/5 l Weißwein, 100 g Champignons, 1 EL Milch, 1 TL Stärkemehl, 2 Eigelb, gehackte Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß*

Die Schnecken vorbereiten wie im vorigen Rezept beschrieben. In einer Mischung aus durchgeseihter Court bouillon, Fleischbrühe und Wein (wenn die Schnecken sehr groß sind, von allem etwas mehr nehmen) zusammen mit den feinblättrig geschnittenen Champignons 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen. Dann das in Milch verquirlte Stärkemehl zugeben, einmal aufkochen lassen. Am Herdrand mit Eigelb, verquirlt mit etwas Zitronensaft, legieren. Abschmecken, Petersilie unterrühren und sehr heiß servieren.

Cuisse« de grenouilles frites(Froschschenkel, friti

4 Dutzend Froschschenkel, küchenfertig vorbereite Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Petersilie, Backöl - Ausb aus 125 g Mehl 1/10 l *kaltes Wasser oder Mineralwa Schnaps, Salz*

Die vorbereiteten Froschschenkel eine Stunde in eine **Marinade** aus Essig, Salz, Pfeffer, zerriebenem Lorbeerblatt und Petersilie legen. In frischem Wasser abspülen, gut abtrocknen **und** in den dickflüssig angerührten Teig tauchen. In heißem Öl fritieren. **Mit** Remoulade servieren.

Cuisses de grenouilles sautées aux fines herbes(Froschscl

2 EL Butter, 3 *Dutzend Froschschenkel, küchenfertig vorbereitet, 1 EL gehackte Petersilie,* 1 *EL gehackter Kerbel, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben*

Butter in einer Pfanne erhitzen die Froschschenkel darin goldbraun braten (ca. 10 Minuten). Mit Kräutern bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit Zitronenscheiben und Weißbrot anrichten.

Calmars ou seiches à la sauce tomate(Tintenfische i

4 Tintenfische, 1/10 l Olivenöl, 3 *gehackte Schalotten, 2 gehackte Knoblauchzehen, Petersilie, Tomatensauce (Seite 18)*

Von den Tintenfischen zuvor den Tintenbeutel vorsichtig entfernen und die Knorpel auslösen. Gut waschen, in Stücke schneiden und **in** heißem Öl mit Schalotten, Knoblauch und Petersilie zugedeckt bei schwacher Hitze mindestens 30 Minuten dünsten. Eine gut gewürzte Tomatensauce bereiten, die abgetropften Stücke hineingeben und sehr heiß servieren.

Calmars ou seiches farcis, (Gefüllte Tintenfische)

4 große oder 8 kleinere Tintenfische, 1 kleingehackte Zwiebel, 3 EL Öl, 4 geschälte, entkernte und in Stücke geschnittene Tomaten, 50 g Weißbrotkrume, 1 *Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Basilikum,* 1 *Zweig Thymian,* 1 *Glas (ca. 1/5 l) trockener Weißwein,* 3 Eier, 4 *EL Öl, 1 gehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 geschälte, entkernte und in Stücke geschnittene Tomate, Mehl, 1/4* l *trockener Weißwein*

Vom Fischhändler den Knochen und Tintenbeutel ausnehmen lassen. Noch einmal sehr gut säubern, Tastarme abschneiden. Zur Füllung eine gehackte Zwiebel in heißem Öl andünsten und die ebenfalls kleingehackten Tastarme dazugeben. Tomaten, eingeweichte und ausgedrückte Brotkrume (ohne Rinde), gehackte Petersilie und Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und etwas Basilikum und Thymian an die Mischung geben. Kräftig umrühren und etwas einkochen lassen. Unter ständigem Weiterrühren ein Glas Wein hinzufügen, vom Herd nehmen und schaumig geschlagene Eier unterziehen. Die Tintenfische zu drei Vierteln damit füllen und zunähen. In einem großen Topf in Olivenöl eine gehackte Zwiebel, eine Knoblauchzehe und eine Tomate andünsten lassen. Etwas Mehl darüberstäuben, mit Wein angießen, umrühren, salzen und pfeffern. Die Tintenfischstücke hineinlegen und etwa 15-20 Minuten garen lassen. Die Tintenfische herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und die Tintenfische damit übergießen.

Nebenstehendes Bild: »Terrine de foie gras«, Rezept hierzu Seite 169.

Tripes à la mode de Caën
(Kutteln nach der Art von Caën - **für** 8 Personen)

2,5 *kg vom Metzger kochfertig vorbereitete Kutteln (Gekröse, Fettdarm, Pansen usw.), 4 kochfertig vorbereitete Kalbsfüße, gespalten und von den Knochen gelöst, Kräuterbund aus Petersilie, 2 Lorbeerblätter,* 1-2 *Knoblauchzehen, halbiert, Thymian;* 3 *Zwiebeln, 3 Karotten, 4 Stangen Porree (nur das Weiße und den untersten Teil vom Grün), 15 Pfefferkörner, Salz, 3/8 l Zider (Apfelwein), ersatzweise herber Weißwein, 1/5 l Calvados oder Apfelschnaps, 3/8 l Hühnerbrühe, 250 g Rinderfett, gehackte Petersilie*

Die Kutteln in 4 cm große Stücke schneiden und unter fließendem Wasser so lange spülen, bis das Wasser klar bleibt. Gut abtropfen lassen. Die Kalbsfüße mit reichlich kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen. Ebenfalls gut abtropfen lassen. In einen großen feuerfesten Topf zuerst das Kräutersträußchen und alle grob geschnittenen Gemüse legen, dann die Pfefferkörner dazugeben, die Kutteln darauflegen und salzen. Kalbsfüße darauf verteilen. Herben Apfelwein (Zider), Calvados und Brühe darübergießen (so viel Flüssigkeit, daß alle festen Zutaten bedeckt sind). Das Rinderfett, in 3 mm dünne Platten geschnitten, darüberdecken. Zudecken und die Ränder evtl. mit etwas mit Wasser verrührtem Mehl gut abdichten. Auf der Herdplatte bis zum Kochen erhitzen, dann in den auf kleinste Hitze geschalteten Ofen geben (120-150 Grad) und ca. 12 Stunden garen. Herausnehmen, Gemüse und Kalbsfüße entfernen. Kutteln und Saft in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Die Kutteln in einen großen Topf schütten. Die Sauce etwas erkalten lassen, entfetten und über die Kutteln gießen. Noch einmal erhitzen und mit Petersilie bestreut auftragen. Rasch und sehr heiß servieren!

Dieses Rezept ist nur eines von vielen - die Zubereitung der weltberühmten >Tripes à la mode de Caën< ist in jedem Fall nicht ganz einfach. Aber die Mühe lohnt sich !

Volailles et Gibiers à plume

(Geflügel und Wildgeflügel)

Das allsonntägliche Huhn im Topf, das Heinrich IV. seinen Untertanen versprochen hat, ist seither zu einem ganzen Geflügelhof geworden: Kein anderes Land auf der Erde, weder Polen mit seinem berühmten Mastgeflügel, weder Österreich noch die Vereinigten Staaten, die unserer Zeit den Brathähnchenboom beschert haben - sie alle können, was Anzahl und Raffinesse der Geflügelrezepte anbetrifft, nicht mit Frankreich konkurrieren. Der >Larousse Gastronomiques der nur >klassische< Rezepte - in strengster Auswahl und ohne jegliche Varianten - enthält, führt allein 250 Rezepte für *poulets* (Junghühner) und *poulardes* (Masthühnchen oder -hähnchen) an! Die zartesten Hähnchen und Hühner werden in der Bresse gezüchtet, aber auch das Geflügel aus der Gegend von Le Mans (Departement Eure-et-Loir) ist berühmt.
Tiefgefrorenes Geflügel schätzt die französische Hausfrau im allgemeinen nicht sonderlich.

Gebratene Enten, auf verschiedene Weise zubereitet, gehören unbestritten zu den größten Delikatessen der *Haute cuisine.* Wer in Paris ist und es sich leisten kann, sollte unbedingt einmal im weltberühmten Restaurant >Tour d'argent< über der Seine die >Blutente Tour d'argent< probieren. Wir führen das Rezept nicht an, weil es für den Hausgebrauch zu kompliziert und weil die Tötung der Enten durch Ersticken bei uns begreiflicherweise verboten ist. Nun, Frankreich kennt noch genügend andere raffinierte Entengerichte !

Die Gans wird vor allem im Elsaß geschätzt. Aus Straßburg kommt nicht nur die köstliche Gänseleberpastete, wir finden auf der elsässischen Speisekarte auch die feinsten gebratenen und gekochten Gänse.

Noch - wie lange noch? - liefern die großen Mischwälder im westlichen und mittleren Frankreich und die Sumpflandschaften im Süden eine reiche Auswahl an Wildgeflügel: Rebhühner, Wildtauben, Krammetsvögel, Wachteln, Ringeltauben, Fasan und Perlhuhn. Daß die Lerchen, *alouettes,* mittlerweile auch von den französischen Speisekarten verschwunden sind, kann dem deutschen Singvogelfreund nur lieb sein.

Poule-au-pot à la Henri IV.

(Huhn im Topf nach Heinrich IV.)

Sie erinnern sich? Als Heinrich IV., der >gute König<, seine Regierung antrat, versprach er, dafür zu sorgen, daß jeder seiner Untertanen am Sonntag ein Huhn im Topf vorfände ... (Es wurde nicht viel aus diesem Versprechen, wie das bei Herrschern häufig zu geschehen pflegt; aber die Untertanen liebten ihren König trotzdem.)

150 g Rindfleischhack (Tatar), 100 g kleingewürfelter fetter Schinken, 1 eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, 1 *Ei, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Rosmarin, 1 Suppenhuhn, 200 g Karotten,* ^{1}*h Kopf Blumenkohl, 2 Lauchstangen (Porree; nur das Weiße),* 1 *Stück Sellerie, etwas geriebene Muskatnuß, gehackte Petersilie, Weißbrot*

Rindfleischhack mit Schinken, eingeweichtem Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer und Rosmarin gut vermengen. Damit ein Suppenhuhn füllen. Das Huhn heiß überbrühen und in 2 1 kaltem Wasser erneut ansetzen, leicht salzen und pfeffern. Nach 30 Minuten die kleingeschnittenen Gemüse dazugeben und noch 1-1V4 Stunden kochen. Mit Muskatnuß würzen. Das Fleisch in Portionsstücke zerlegen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Suppe, mit Petersilie bestreut, und Weißbrot extra reichen.

Poule **au potage**

(Huhn im Gemüsetopf)

1 *Suppenhuhn,* 3 *Stangen Porree, 4 gelbe Rüben, 2 weiße Rüben (Mairübchen), 1 Zweig Staudensellerie oder 1 Stück Knollensellerie, 1 geschälte Zwiebel mit 2 Gewürznelken gespickt, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Kerbel, Rosmarin, Thymian; 1 Handvoll Salz, Pfeffer, geröstete Weißbrotscheiben*

Das kochfertige Huhn setzen Sie in 4 1 kaltem Wasser auf, geben Salz und Pfeffer dazu und lassen es auf großer Flamme ca. eine Stunde kochen. Jetzt kommt das geputzte Gemüse zur Suppe. Alles noch 1V2 Stunden weiterkochen lassen. Nehmen Sie dann das Gemüse und das Huhn aus der Brühe, zerlegen das Huhn in Portionsstücke, schneiden das Gemüse klein und richten alles auf einer vorgewärmten Platte an. Die Brühe wird durchgeseiht und gesondert in einer Terrine aufgetragen, auf deren Boden zuvor einige geröstete Weißbrotscheiben gelegt wurden.

Poule-au-pot
(Huhn **im Topf)**

Die einfachste Methode **ist es,** das **Huhn** im **Topf wie** Pot-au-feu (Seite **67),** jedoch ohne andere Fleischstücke, zuzubereiten. Dazu wird **körnig** gekochter Reis und Sauce poulette (Seite **16)** gereicht..

Poussins sautés au romarin
(Gebratene Junghühnchen **mit** Rosmarin)

4 Junghühnchen oder Küken, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 8 Zweiglein Rosmarin

Die vorbereiteten **Küken** in zwei Hälften teilen, jedes Stück **mit** Salz und Pfeffer einreiben, mit Olivenöl bepinseln und auf dem Holzkohlengrill garen. Sobald sie etwa halbgar sind, **in** jedes Hühnerstück ein Rosmarinzweiglein stecken und fertig grillen.

Coq au vin à la Bercy
(Hähnchen in Wein nach Weinhändler Art)

1 Brathähnchen, Salz, Pfeffer, 4 EL Butter, 6 große, in Scheiben geschnittene Champignons, 2 Scheiben Räucherspeck, feingehackt, 6 gehackte Schalotten oder 4-; kleine Zwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 EL Mehl, 1 Flasche Weißwein

Das vorbereitete Hähnchen in vier Teile zerlegen, salzen, pfeffern und in **2 EL** Butter **von** allen Seiten gut anbraten. **In** deç restlichen Butter die Champignonscheiben, Speckwürfelchen, Zwiebeln und zerdrückte Knoblauchzehe anbräunen und die Hähnchenviertel zugeben. Nach etwa **10** Minuten alles **Fett** in einen großen **Topf** abgießen, mit Mehl verrühren und anbräunen lassen. **Mit** dem Wein auffüllen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hähnchenviertel mit allen Zutaten in die Weinsauce geben, noch einmal zum Kochen bringen und eine halbe Stunde auf kleiner Flamme mehr ziehen als kochen lassen. Die Sauce **vor** dem Anrichten noch einmal abschmecken.

Coq au vin de Bourgogne
(Hähnchen in Burgunderwein)

i *mittelgroßes Brathähnchen, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, 125 g Räucherspeck, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Mehl, 1 Flasche roter Burgunderwein, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, Thymian und anderen Kräutern nach Belieben; 1 Knoblauchzehe, 150 g Champignons*

Das vorbereitete Hähnchen in Portionsstücke zerteilen, salzen, pfeffern und in 25 g Butter von allen Seiten goldgelb anbraten. Gewürfelten Speck und gehackte Zwiebel zufügen und alles zusammen 10 Minuten dünsten lassen. Mit Mehl bestäuben, gut durchrühren, Wein, das Kräutersträußchen und die gehackte Knoblauchzehe daranfügen, einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30-40 Minuten garen lassen. Das Kräutersträußchen entfernen und die Sauce, falls nötig, noch nachwürzen. Vor dem Anrichten die geputzten, in dünne Scheiben geschnittenen und in der restlichen Butter gedünsteten, schwach gesalzenen Champignons über das Gericht geben.

Poulet à l'estragon
(Huhn mit Estragon)

1 mittelgroßes, nicht zu altes Suppenhuhn, 3 *kleine Karotten, 1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Petersilie, Estragon* - Zur Sauce: *2 EL Butter,* 1 *EL Mehl, [1]U l Hühnerbrühe,* 1 *Eigelb, '/s l frische Sahne, 4 Zweiglein Estragon*

Das vorbereitete Huhn in einen großen Topf mit so viel kochendem Wasser geben, daß es knapp bedeckt ist. Die geputzten ganzen Karotten, Kräuter und Gewürze zugeben und zugedeckt bei mäßiger Hitze gar kochen lassen (je nach Größe und Alter des Huhns 1 bis 1 V2 Stunden). Eine Viertelstunde vor Ende der Garzeit die Sauce bereiten. Dazu aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze anrühren, mit *[1]U* 1 Hühnerbrühe, von dem kochenden Huhn abgenommen, auffüllen und 10 Minuten durchkochen lassen. Am Herdrand mit dem verquirlten Eigelb und Sahne legieren, abschmecken. Das fertige Huhn auf einer vorgewärmten Platte anrichten, tranchieren. Mit gehacktem Estragon bestreuen, mit der Sauce übergießen.

Poulet farci à la champenoise

(Gefülltes Huhn aus der Champagne - für 6 Personen)

1 *Brathuhn oder* l *Poularde von ca. 1,5 kg, Salz, 125 g Speck, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Zweig Selleriekraut,* ^{1}*lt Kalbsfuß,* ^{1}*/t Flasche Champagne-Wein (oder anderer trockener Weißwein mit ganz leichtem Mousseux) - Zur* Farce champenoise: *1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, Butter,* V« - ^{1}*U l Champagne-Wein oder trokkener Weißwein, 500 g Wurstbrät, 1 Geflügelleber, Salz, Pfeffer, Muskatnuß*

Zur Farce Zwiebel, Knoblauchzehe und Schalotte fein hacken, in der Butter glasig andünsten und goldbraun werden lassen. In einen anderen Topf geben. Mit perlendem Champagne-Wein oder anderem trockenen leicht moussierendem Wein aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wurstbrät und gehackter Geflügelleber vermischen, im Mörser zerstampfen oder durch ein Sieb drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischen. Mit dieser Farce das vorbereitete, innen und außen leicht mit Salz eingeriebene Huhn füllen, zunähen und dressieren (mit Zwirn zusammenschnüren). Den Speck in Würfel schneiden und mit den grob gehackten Karotten und der ebenfalls grob gehackten Zwiebel in einer Bratpfanne andünsten lassen. Das Huhn hineinlegen, den Selleriezweig und den gut gewaschenen halben Kalbsfuß dazulegen und mit Champagne-Wein oder anderem Weißwein aufgießen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 1V2 Stunden (je nach Größe und Alter des Huhns) gar dünsten lassen; notfalls etwas Wein oder Wasser nachfüllen. Vor dem Anrichten die Sauce durch ein Sieb geben, entfetten und in einer Saucière extra reichen.

Coq normand
(Normannische Hähnchen)

2 kleine fleischige Brathähnchen, Salz, Pfeffer, 60 g Butter, 4 feste, säuerliche Äpfel, V*-"/« *l Hühnerbrühe,* V« *l Calvados, 1 TL Zucker*

Die Hähnchen vorbereiten, halbieren, mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer feuerfesten Form ca. 30 Minuten in der heißen Butter rundum braten. Herausnehmen und warm stellen. Inzwischen[1] die Äpfel schälen, in Achtel schneiden und in dem Bratfett andünsten. Mit Hühnerbrühe auffüllen, Calvados und Zucker zugeben und aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwachem Feuer dünsten. Die Sauce durch ein Sieb geben und zu den gebratenen Hähnchenhälften reichen.

Poulet aux morilles
(Brathühnchen mit Morcheln)

2 kleine fleischige Brathähnchen oder -hähnchen, Salz, weißer Pfeffer, 12$ g Butter, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Knoblauchzehe, 1 *Zweig Selleriekraut, etwas Thymian, [1]U l trockener Weißwein, [1]U l Hühnerbrühe, [5]/s l frische Sahne, 300 g Morcheln (frisch oder aus der Dose), 1-2 EL Butter*

Die Brathühnchen vorbereiten, innen und außen mit Salz einreiben und dressieren (zusammenbinden). Pfeffern. Die Hühnchen in eine Bratenpfanne mit zerlassener Butter geben und im Ofen 10 Minuten anbraten. Herausnehmen, die halbierte oder geviertelte Zwiebel, die grob geschnittenen Karotten, die gehackte Knoblauchzehe, Selleriekraut und Thymian zugeben. Die Hähnchen unter mehrmaligem Wenden und Begießen mit dem Bratensaft etwa 40 Minuten gar braten. Herausnehmen und warm stellen. Den Fond mit Weißwein auffüllen und ein paar Minuten durchkochen lassen. Brühe und Sahne zugeben und weitere drei Minuten kochen lassen. Währenddessen die geputzten bzw. abgetropften Morcheln in Scheiben schneiden und in Butter andünsten. Die durchgeseihte Sauce zu den Morcheln geben. Die Hühnchen tranchieren, Keulen und Flügel und das übrige ausgelöste Fleisch in die Sauce geben und noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Poulet Marengo
(Hähnchen Maxengo)

2 Brathähnchen oder i *Poularde, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1 gehackte Knoblauchzehe, 2 EL Tomatenmark, [1]U l Weißwein, [1]/u-[1]/81 Fleisch- oder Hühnerbrühe, 2 große, geschälte, entkernte und grob geschnittene Tomaten, 10 schwarze, entkernte Oliven, 12 Champignons, 1 EL Butter, nach Belieben 6-8 Krebsschwänze aus der Dose, in Butter oder öl geröstete Weißbrotscheiben, gehackte Petersilie*

Dieses Gericht wird sowohl von der italienischen als auch von der französischen Küche für sich beansprucht. Tatsächlich zeigt die Zubereitung starke italienische Anklänge; es wurde aber von Napoleons Leibkoch Dunant nach der Schlacht von Marengo in Piémont im Jahr 1800 für den hungrigen Feldherrn kreiert.
Das vorbereitete Hähnchen vierteln, salzen, pfeffern und in öl rundum anbraten. Herausnehmen, und in dem 01 die gehackte Knoblauchzehe anbräunen, Tomatenmark dazurühren, mit Weiri und Brühe auffüllen. Hähnchenviertel und Tomaten dazugeben und zugedeckt etwa 45 Minuten schmoren lassen. Die Oliven in warmes Wasser legen, die geputzten und halbierten Champignons mit etwas Salz in 1 EL Butter dünsten. Die abgetropften Oliven und die Champignons zu den Hähnchenvierteln geben und noch weitere 20 Minuten schmoren lassen. In der Sauce, mit Petersilie bestreut, servieren. Nach Belieben erhitzte Krebsschwänze aus der Dose darüberlegen und dazu geröstete Weißbrotscheiben reichen.

Poulet au riz
(Huhn mit Reis)

i mittelgroßes, fleischiges Huhn, Salz, weißer Pfeffer, i Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt; 30 g Butter, 11 Fleischbrühe, 300 g Reis, 100 g Reibkäse, gehackter Kerbel

Das Huhn vorbereiten, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und das Kräutersträußchen in das Huhn legen. Mit etwas zerlassener Butter bepinseln und in einer Bratenpfanne rundum anbraten lassen. Mit Fleischbrühe (oder Hühnerbrühe) auffüllen und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. iV2-i^{s}/4 Stunden gar schmoren lassen. Herausnehmen und warm stellen. Den Reis in sprudelnd kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, lauwarm abspülen und in einem Teil der Hühner- oder Fleischbrühe bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Mit geriebenem Käse und der restlichen Butter vermischen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und das tranchierte Huhn darauflegen. Mit gehacktem Kerbel bestreuen. Die restliche, durchgeseihte Brühe extra reichen.

Poulet sauté à la normande
(Geschmortes Huhn, normannische Art)

2 junge Masthähnchen, Salz, 50 g Butter, 500 g Äpfel, ^{1}*ls l Calvados,* Vs *l Fleisch- oder Hühnerbrühe, 2 EL Sahne, Salz,* 1 EL *gehackte Petersilie oder Kerbel*

Die vorbereiteten Hähnchen vierteln, leicht salzen und in heißer Butter ca. 20 Minuten anbraten. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, eine gebutterte, feuerfeste Form damit auslegen und die Hühnerstücke darauflegen. Den Bratfond und den Calvados darübergießen, etwas Fleischbrühe dazugeben und zugedeckt im mittelheißen Ofen fertig schmoren. Evtl. noch etwas Fleischbrühe dazu. Zum Schluß noch etwas Sahne dazugießen, abschmekken und mit Petersilie oder Kerbel bestreut in der Form auftragen.

Poulet basque
(Baskisches Huhn)

î fleischiges Brathühnchen, Salz, Pfeffer, etwas Mehl, i *Knoblauchzehe, 2 EL Gänseschmalz, 4 Tomaten, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten, 125 g roher Schinken, 125 g Champignons, 6 grüne Paprikaschoten, geputzt, entkernt und geviertelt, 1 gehackte Knoblauchzehe, 'U l Weißwein*

Das vorbereitete Hühnchen zuerst vierteln, dann jeden Schenkel und jeden Flügel noch einmal halbieren. Die Stücke salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden. In einem großen Topf, den man zuvor mit einer Knoblauchzehe ausgerieben hat, 2 EL Gänseschmalz erhitzen und die Hühnerstücke darin etwa 10 Minuten anbraten. Die Tomaten, kleinwürfelig geschnittener Schinken, blättrig geschnittene Champignons, Paprikaschoten und gehackte Knoblauchzehe dazugeben und mit V41 Weißwein ablöschen. Bei geöffnetem Dekkel und schwacher Hitze 30 Minuten dünsten lassen. Die Hühnerstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die gut abgeschmeckte Sauce darübergießen und körnig gekochten Reis dazu reichen.

Poulet aux aromates à la provençale
(Huhn mit Kräutern, provenzalische Art)

1 Brathuhn von ca. 1,25 *kg, Salz, Pfeffer,* 3 EL *Olivenöl, 3/s I Weißwein, 2-3 geschälte, entkernte und zerkleinerte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Anchovisfilet,* 1 *Zweig Bohnenkraut, etwas Majoran oder Oregano, möglichst frisch,* 1 *Lorbeerblatt, 1 Zweig Basilikum, 1 Handvoll entkernte schwarze Oliven*

Das vorbereitete Huhn in sechs bis acht Stücke zerteilen, salzen, pfeffern und in Olivenöl rundum anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Den Bratfond mit Wein aufgießen, Tomatenstücke, gehackte Knoblauchzehe, 1 zerdrücktes, gewässertes Anchovisfilet und alle gehackten Kräuter zugeben und einmal aufkochen lassen. Die Hühnerstücke wieder dazugeben und alles zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. a Stunde gar schmoren. Die Oliven eine halbe Stunde in warmes Wasser legen. Die fertigen Hühnerstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Sauce übergießen und mit den gut abgetropften Oliven garnieren. Dazu paßt kreolischer Reis.

Poulet du Bocage

(Hühnchen aus dem Bocage, normannisch)

i *fleischiges, nicht zu kleines Huhn, Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, einige EL Fleischbrühe, 1/s l Calvados* - Zur Fülle : *4 Hühnerlebern, J5 g Räucherspeck, 3-4 geputzte Champignons,* 1 *Ei, einige EL Sahne, Salz, Pfeffer,* 1 *TL gehackter frischer Thymian,* 1 *zerriebenes Lorbeerblatt, 1 EL gehackte Petersilie* - Zur Garnitur: *750 g neue Kartoffeln, 125 g geräucherter Bauchspeck, 1 Handvoll geputzte Champignons,* 3 *Zwiebeln, Salz, 1 EL Sahne, Salatblätter, Brunnenkresse*

Das Bocage ist eine Landschaft der Normandie, wo besonders schöne, fleischige Hühnchen mit Weizenfütterung gemästet werden. - Zunächst wird die Fülle bereitet: Hühnerlebern, Räucherspeck und Champignons durch den Fleischwolf treiben und mit den übrigen Zutaten gut vermischen. Das vorbereitete, innen und außen leicht mit Salz und Pfeffer eingeriebene Hühnchen damit füllen, zunähen und zusammenbinden. In heißer Butter rundum anbraten und dann unter öfterem Wenden und Begießen mit dem Bratfett und etwas Fleischbrühe ca. 1 Stunde braten lassen. In der Zwischenzeit die neuen Kartoffeln sorgfältig abschaben, nicht zu weich kochen und ca. 70 g gewürfelten Bauchspeck goldbraun rösten, die Champignonköpfe dazugeben und weich braten. Kurz vor dem Anrichten im restlichen Speck die gehackten Zwiebeln goldgelb anbraten, die gehackten Champignonstiele und etwas Salz dazugeben und kurz mitdünsten. Zwiebeln und Champignonstiele mit einem Schaumlöffel herausnehmen, das Fett gut abtropfen lassen, evtl. etwas auspressen, und das Haschee mit a EL Sahne vermischen. Abschmecken und damit das auf einigen Salatblättern angerichtete Huhn garnieren. Die Champignonköpfe dazulegen und mit Kartoffeln umlegen. Mit Brunnenkresse bestreuen. Den Bratfond vom Huhn mit etwas Calvados loskochen und in einer Saucière extra reichen.

2179

Coq au Riesling

(Hähnchen in Riesling)

1 mittelgroßes Brathähnchen, Sah, Pfeffer, 2 EL öl, 30 g Butter, 250 g gehackte Zwiebeln, 250 g geräucherter Brustspeck, 1 Glas Cognac, 1 EL Mehl, 1 Flasche Rieslingwein, etwas Kalbsfond oder Kalbsbratensauce, % Kräutersträußchen aus Petersilie, Lorbeerblatt und Rosmarin; 2 Stück Würfelzucker, 250 g Champignons oder Steinpilze, geröstete Weißbrotwürfel

Dies ist die elsässische und, wie wir schon an den Zutaten sehen, die üppigste Variante des *Coq au vin.* - Hähnchen vierteln, salzen, pfeffern. In 1 EL öl und 20 g Butter die gehackten Zwiebeln hellgelb und glasig andünsten. Dann den kleingewürfelten Speck zugeben, anbräunen lassen und das Fett in eine große Kasserolle abtropfen lassen. (Speck und Zwiebelwürfel warm stellen.) In dem, Bratfett die Hähnchenviertel von allen Seiten gut anbräunen. Mit erwärmtem Cognac übergießen und flambieren. Ist die Flammé! niedergebrannt, mit Mehl bestäuben, mit Riesling übergießen, etwas Bratfond, das Kräutersträußchen und den Würfelzucker sowie noch etwas Salz und Pfeffer zugeben. Einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20-30 Minuten garen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die geputzten und in dünne Scheiben geschnittenen Pilze in der restlichen Butter und in 1 EL öl weich dünsten, schwach salzen. Die Hähnchenviertel auf einer feuerfesten Platte anrichten, mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Pilzen garnieren, die durchgeseihte Sauce darübergießen und das Gericht noch für einige Minuten in den mittelheißen Ofen geben. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln bestreuen.

Poulet à la crème
(Hühnchen in Sahne)

1 *fleischiges Mastbrathähnchen, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 60* g *Butter, 1 EL Mehl,* 1 *l frische Sahne, 3 Eier, Saft einer halben Zitrone*

Das vorbereitete Hähnchen in sechs bis acht Stücke zerteilen, salzen, pfeffern und mit den gehackten Zwiebeln in Butter dünsten. Nicht bräunen lassen! Ist das Fleisch gar, mit Mehl bestäuben und mit Sahne aufgießen. Die Hühnerstücke darin fünf Minuten kochen lassen und dann auf einer vorgewärmten Platte anrichten. **Die** Eier mit dem Zitronensaft schaumig schlagen. Die Sauce abschmecken und mit den Eiern binden. Durch ein Sieb passieren, **über** die Hühnerstücke geben und sofort servieren (läßt man die Sauce länger stehen, läuft man Gefahr, daß sie gerinnt).

Suprêmes de volaille St.-Germain
(Hühnerbrüstchen St.-Germain)

S *Poulardenbrüstchen, Salz, weißer Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, 50 g Butter, Sauce Béarnaise (Seite 20) (* Püree St.-Germain: *800* g *junge Erbsen, frisch oder tiefgekühlt,* 1 *Zwiebel, einige zarte Salatblättchen, zerpflückt, Salz, Pfeffer,* 1 Prise *Zucker,* 1 *nußgroßes Stück Butter*

Die Poulardenbrüstchen mit einem scharfen Messer von den Knochen lösen, salzen, pfeffern, mit Muskatnuß würzen, mit zerlassener Butter bepinseln und, jeweils zwei Brüstchen, in Alufolie eingeschlagen, auf dem Bratrost gar braten. Einige Minuten vor Ende der Garzeit die Brüstchen aus der Folie nehmen, mit der restlichen Butter bepinseln und ganz leicht bräunen lassen. Sauce und Püree **extra** reichen. Zum Püree die Erbsen mit der grobgehackten Zwiebel und den zerpflückten Salatblättchen in wenig Wasser weich dünsten. Die Flüssigkeit muß ganz verdampft sein. Durch ein Sieb passieren. Salzen, pfeffern, 1 Prise Zucker zugeben, unter ständigem Rühren langsam erhitzen, aber nicht mehr kochen; zum Schluß die Butter unterziehen. Aus den Hühnerresten (Schenkel, Flügel, Innereien) ein Hühnerklein bereiten:

Abattis de volaille

(Hühnerklein)

Reste eines Huhns, 200 g kleingewürfelter Brustspeck, 2 EL Butter, 2 grob gewürfelte Zwiebeln, etwas Mehl, 1/8 l Rotwein, Salz, Pfeffer, nach Belieben 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 *Kräutersträußdten aus Petersilie, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt; 6 Schalotten*

Die Geflügelreste (mit Ausnahme der Leber) in nicht zu kleine Stücke schneiden (Knochen soweit möglich entfernen). Den Speck mit kochendem Wasser übergießen, gut abtropfen lassen und in Butter andünsten lassen. Die Speckwürfel herausnehmen, das Geflügelklein und die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls andünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Wein und Va 1 heißem Wasser auffüllen. **Mit** Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Kräutersträußchen hinzufügen und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis das Geflügelfleisch weich ist. Das Fleisch nun herausnehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen und in einen anderen Topf geben. Die Brühe stark einkochen lassen, mit der blättrig geschnittenen Leber und den Schalotten zu dem Geflügelklein geben, die Speckwürfel zufügen und mit allen Zutaten noch einmal aufkochen und ein paar Minuten durchziehen lassen.

Poulet angevin

(Hühnerfrikassee aus dem Anjou)

1,25 kg Hühnerfleisch, 12 Schalotten oder kleine Saftzwiebelchen, 100 g Champignons, geputzt und blättrig geschnitten, 2 TL Butter, Salz, weißer Pfeffer, 1/8 l trockener Weißwein, 1/10–1/8 l Sahne

Das Hühnerfleisch in große Stücke teilen, zusammen mit den unzerschnittenen Zwiebelchen und den Champignons in heißer Butter rundum anbraten. Salzen, pfeffern, mit Wein aufgießen, die Hitze etwas drosseln und zugedeckt ca. 40-50 Minuten gar schmoren lassen. Vor dem Anrichten die Sauce mit Sahne verfeinern.

Blanquette de poulet à l'ancienne

(Hühnerfrikassee, alte Art)

1 nicht zu altes Huhn, 40 g Butter, Vt *l Fleischbrühe, 1 EL Mehl, 1/8 l Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian, Kerbel und Rosmarin; 750 g Champignons,* 1 *TL Krebspaste, 1 TL Butter, noch etwas Weißwein,* 3 *Eigelb,* 1/8 *l Sahne, ein paar Krebsschwänze*

Das Huhn in Stücke zerteilen, in 30 g Butter anbraten und in 1/8 l Fleischbrühe zugedeckt gar dünsten lassen.

Aus 30 g Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze anrühren, mit Fleischbrühe und Weißwein auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen und das Kräutersträußchen dazugeben.

Die geschnittenen Champignons in 30 g Butter gar dünsten und die auf einer Platte angerichteten Hühnerstücke damit umlegen. Die Sauce am Herdrand mit Krebspaste, Butter, etwas Weißwein und den in der Sahne verquirlten Eigelb binden, evtl. noch ein paar Minuten unter ständigem Rühren im Wasserbad erhitzen, abschmecken und über die Hühnerstücke gießen. Mit Krebsschwänzen garniert auftragen.

Poularde strasbourgeoise

(Straßburger Poularde)

100 g feines Wurstbrät (Kalbsbrät), 300 g Gänseleber, 2 Trüffeln, Salz, Pfeffer, 1 *mittelgroße, junge Poularde, 100 g Räucherspeck in dünnen, langen Streifen, 1 EL Butter, 100 g Bandnudeln, 100 g Champignons, etwas Kalbsbratfond (Jus), oder Bouillon, 1 reichliches Schnapsglas Cognac oder Madeira*

Aus Wurstbrät, der Hälfte der in feine Scheibchen geschnittenen Gänselebern, einer gehackten Trüffel, Salz und Pfeffer eine Farce bereiten und die vorbereitete Poularde damit füllen. Zunähen, fest mit Speckstreifen umwickeln und mit Zwirn zusammenschnüren. In einer feuerfesten Bratenpfanne die Butter erhitzen, die Poularde rundum anbraten und dann im Bratofen gar braten. Herausnehmen, die Speckstreifen entfernen, mit den halb weich gekochten Nudeln umlegen, die geputzten, blättrig geschnittenen Champignons, die restliche, in feine Scheibchen geschnittene Gänseleber und die zweite gehackte Trüffel dazulegen. Mit Bratfond oder Bouillon und Cognac oder Madeira übergießen, die Form sehr gut schließen, evtl. die Ränder mit einem Brei aus Mehl und Wasser abdichten, und im Bratrohr noch 20—25 Minuten schmoren lassen.

Croquettes de poulet
(Hiihnerkroketten)

250 g Reste von gekochtem oder, besser, gebratenem Hühnerfleisch (auch Leber, Herz, Magen), 100 g roher Schinken, 100 g Champignons, 1-2 Trüffeln, falls nötig, etwas Salz* - Sauce suprême *aus: 40 g Mehl, 40 g Butter, [1]U l Hühnerbrühe, 4 Eigelb; etwas Mehl, 4 geschlagene Eiweiß, Semmelbrösel, reichlich Ausbackfett

Hühnerfleisch, Schinken und Innereien sehr fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen und mit den ebenfalls feingehackten Champignons vermischen, die man zuvor in ganz wenig Fett kurz durchgedünstet hat. Feingehackte Trüffeln (falls vorhanden) zufügen und alles mit der etwas abgekühlten Sauce suprême vermengen. Falls nötig, noch abschmecken. Dann kleine Würstchen formen, zuerst in Mehl, dann in geschlagenem Eiweiß und zuletzt in Semmelbröseln wenden und in schwimmendem Fett goldbraun fritieren. - Sauce suprême s. S. 13.

Poularde demi-deuil
(Poularde in Halbtrauer - eine Lyoner Spezialität)

1 Poularde von 1,5 kg, Salz, 1 großeJxüffel+Satt einer Zitrone, 2 Petersilienwurzeln, 2 Stangen Lauch (nur das Weiße), 6 Karotten, '/i Sellerieknolle, i[t]lt-2 l kräftige Fleisch- oder Knochenbrühe, 400 g geschälte Kartoffeln, Pfeffer

Die Poularde putzen, innen leicht mit Salz einreiben und zusammenbinden (dressieren). Die Trüffel in dünne Scheiben schneiden. Die Haut der Poularde an der Brust und an den Schenkeln etwas abheben und die Trüffelscheiben darunterschieben (etwa 3 auf jedem Schenkel und 4 an jeder Brustseite). Mit Zitronensaft beträufeln. Die Gemüse - bis auf die Kartoffeln - putzen und in nicht zu kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. In kalter Fleisch- oder Knochenbrühe aufsetzen, zum Kochen bringen, herzhaft würzen und die Poularde dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 1 Stunde gar kochen. 25-30 Minuten vor Ende der Garzeit die geschälten Kartoffeln zugeben und mitkochen lassen. Die Poularde auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit dem Suppengemüsc und den Kartoffeln umlegen, die Brühe extra reichen.

Dindonneau bonhomme normand

(Junger Truthahn auf normannische Hausmannsart)

i junger Truthahn von ca. 2-2,; kg, Salz, 500 g feines Kalbfleisch (Nuß), 70 g fetter Räucherspeck, 250 g Schweineliesen (Flomen), 2 Handvoll gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel), 1 Handvoll Schalotten oder kleine Zwiebelchen, 1-2 Trüffeln, 1 *kg Reinette-Äpfel, 40 g Butter und etwas Bratenfett, Champignons, weitere 500 g kleine Zwiebeln (Saftzwiebeln), Pfeffer, einige EL Kalbsbratenjus (Bratsaft),* ^{1}*lio l , Calvados*

Den Truthahn vorbereiten, innen und außen mit Salz einreiben und füllen. Dafür das Kalbfleisch und ca. 30 g Speck, Flomen, die Hälfte der Kräuter, 1 Handvoll Schalotten und die Hälfte der vorhandenen Trüffeln sehr fein hacken oder durch die große Scheibe des Fleischwolfes drehen und leicht salzen. - Den Truthahn zunähen, dressieren und mit dem restlichen Speck an Brust und Schenkeln, also an den fleischigsten Stellen, spicken. In eine Bratenpfanne legen, etwas Fett dazugeben und unter öfterem Wenden und Begießen mit etwas Wasser ca. 2 Stunden braten, bis er zu drei Vierteln gar ist. Inzwischen die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In 20 g Butter anbraten. Den Truthahn aus der Pfanne nehmen, die Äpfel hineingeben, den Truthahn wieder drauflegen und fertigbraten. In der restlichen Butter die geputzten, blättrig geschnittenen Champignons, restliche Trüffelscheiben und die geschälten, 10 Minuten in kochendem Wasser blanchierte Zwiebelchen gar dünsten, die restlichen Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben, mit etwas Kalbsbratenjus und Calvados begießen und noch einige Minuten bei schwacher Hitze durchdünsten lassen. Den Truthahn auf einer vorgewärmten Platte auf den Äpfeln anrichten und mit der Garnitur aus Zwiebeln und Champignons überziehen.

Dinde champenoise
(Truthahn nach Art der Champagne - **für 8** Personen)

l *Truthahn von ca.* 3 *kg, 10 Chipolatas oder 8 Debreziner Würstchen, 10 große dünne Speckscheiben, 12 mittelgroße Zwiebeln, Salz, '/t TL Pfefferkörner, 200 g kleingewürfelter magerer Räucherspeck, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Petersilienwurzel, Thymian, [1]h Karotte, '/i Stange Staudensellerie, 1 Porree (Lauch); einige EL heißes Wasser, 300-400 g gekochte Maronen (siehe Seite 211)*

Den vorbereiteten Truthahn mit den ganzen Würstchen füllen, zusammenbinden und in einer großen Bratenpfanne auf ein Bett **von** dünnen Speckscheiben legen. Mit geschälten Zwiebeln umlegen, mit Salz und Pfefferkörner bestreuen, Speckwürfel darüber verteilen und das möglichst große Kräutersträußchen darauflegen. Einige EL heißes Wasser dazugeben und unter häufigem Wenden, evtl. noch etwas Wasser zugeben, im Ofen 2V2-3 Stunden **braten.** Den fertigen Truthahn tranchiert auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit den herausgenommenen Würstchen und gekochten Maronen garnieren.

Dinde farcie aux marrons
(Pute mit Maronenfülle - für **8** Personen)

1 Pute von ca. 2,5-3 kg, Salz, 500 g Maronen, 250 g Wurstbrät, 3 *kleine Zwiebelchen,* 1 *Knoblauchzehe, 50 g Butter, Pfeffer*

Die Pute vorbereiten und innen und außen leicht mit Salz einreiben. Die Maronen, wie auf Seite 211 beschrieben, schälen **und** weich kochen. Das Wurstbrät mit **der** kleingehackten Putenleber, den gehackten Zwiebelchen und der gehackten Knoblauchzehe **(kann** entfallen) in etwas Butter kurz andünsten. Die Maronen gut abtropfen lassen, durch ein Sieb drücken und mit der übrigen Füllmasse gut vermischen. Abschmecken. Damit die Pute füllen, zunähen und dressieren und mit der restlichen Butter unter häufigem Wenden und mehrmaligem Übergießen mit etwas heißem Wasser in 2-2V2 Stunden gar braten.

Canard aux navets

(Ente mit weißen Rübchen - für 4-6 Personen)

1 Ente von ca. 1 kg, Salz, Pfeffer, 1 *Karotte, 1 mittelgroße Zwiebel,* 1 *Stange Lauch, 1 Kräutersträußchen, 200 g Butter, 6 kleine Saftzwiebelchen, 1 kg weiße Rübchen (Mairübchen), 2 EL Staubzucker, 2 EL Mehl*

Die Ente (für dieses Gericht eignen sich tiefgefrorene Enten weniger) vorbereiten, ausnehmen, gut waschen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Kleinfleisch (Hals, Kopf, Innereien) ca. 45 Minuten lang in V2 1 Wasser mit 1 Karotte, Zwiebel, Lauch und einem Kräutersträußchen aus Petersilie, Kerbel, Thymian und Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer auskochen. Die Ente in Butter anbraten. Zusammen mit den geschälten Zwiebelchen, reichlich 4 EL Butter und etwas Salz und Pfeffer in einen Schmortopf, geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze, wenn möglich ohne Wasserzugabe, 1 Stunde im eigenen Saft schmoren lassen. Die Rübchen schälen und sie möglichst gleichmäßig rund zurechtschneiden. Ca. 30 Minuten in 2 EL Butter und ganz wenig Wasser mit Salz und Pfeffer weich dünsten. Nach ca. 20 Minuten mit Zucker überstäuben, den Topf schütteln, damit die Rübchen von allen Seiten mit Zucker umgeben sind, und karamelisieren lassen. Dabei den Topf häufig schütteln. Die Rübchen sollen rundum goldbraun glasiert sein.

Aus 2 EL Butter und 2 EL Mehl eine goldbraune Mehlschwitze anrühren, mit der durchgeseihten Entenkleinbrühe auffüllen und 10 Minuten durchkochen lassen. Falls die Sauce zu dick wird, noch etwas Wasser oder Fleischbrühe zugeben. Zusammen mit den Rübchen zu der Ente geben und noch 10 Minuten bei schwacher Hitze durchkochen lassen.

Canard à l'orange

(Ente mit Orangen - für 2-3 Personen)

1 Ente von ca. 1,5 kg, Salz, Pfeffer, 4 große ungespritzte Orangen, 30-40 g Butter, Fleischbrühe, Saft von 1/2 lt Zitrone und 1/2 Orange, 1 TL Zucker, 2 EL Essig

Die vorbereitete Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit 2 Orangenscheiben füllen und in Butter im Ofen unter öfterem Wenden und Begießen mit etwas Fleischbrühe in ca. 1 Stunde gar braten. Den Zucker und den Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Mit dem Bratensaft der Ente, Zitronen- und Orangensaft, 1 EL ganz feinstreifig geschnittener und 1 Minute blanchierter Orangenschale (evtl. ergänzt durch etwas feinstreifig geschnittene, ungespritzte Zitronenschale) vermischen, die Sauce warm halten, aber nicht mehr kochen lassen. Die Ente auf einer vorgewärmten Platte, um- und belegt mit Orangenscheiben, anrichten und mit der Sauce übergießen.

Canard aux pruneaux

(Ente mit Pflaumen)

1 *bratfertige Ente, 200 g Backpflaumen, Salz, Pfeffer, 1-2 TL Stärkemehl,* 1 *Schnapsglas Portwein, 1/2 l sehr herber Rotwein*

Die Backpflaumen werden am Vorabend in etwas Rotwein eingeweicht. Die bratfertige Ente reiben Sie innen und außen mit Salz und Pfeffer ein, dressieren sie (Keulen und Flügel am Rumpf festbinden) und legen sie in den mit Wasser ausgespülten Bräter. Die Ente wird ohne Fettzugabe ca. 1V2 Stunden bei 220 Grad **gebraten** (dabei ein paarmal mit der Gabel einstechen, damit das Fett ablaufen kann). Inzwischen die Pflaumen im Rotwein und mit einem Schuß Wasser weich kochen. Angerührtes Stärkemehl dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Die fertige Ente wird tranchiert, die Sauce mit dem Bratfond verfeinert, mit einer Prise Zucker und Portwein abgeschmeckt und die Ente damit garniert.

Canard rouennais
(Ente nach der Art von Rouen)

l Jungente, frisch geschlachtet, Salz, Pfeffer, einige EL öl, 10 Schalotten oder kleine Zwiebelchen, 60 g Butter, etwas Fleisch- oder Bratensaft, Nelkenpulver oder Quatre épices (französische Gewürzmischung, in Feinkostgeschäften erhältlich), [1]*I» l Cognac*

Die Ente muß wirklich ganz frisch geschlachtet sein, damit das Blut nicht stocken kann - also höchstens 2 Stunden vor der Zubereitung. Abflammen, ausnehmen, waschen, bratfertig vorbereiten. Mit Salz und Pfeffer einreiben, mit öl bepinseln und am Spieß oder im Rohr etwa 25 Minuten braten. Die Schenkel und die Brust abnehmen. Feingeschnittene Innereien und die Schalotten in etwas heißer Butter gar dünsten, etwas Fleischsaft zugeben, auf einer feuerfesten Platte ausbreiten, salzen und pfeffern. Die Schenkel und die Bruststücke darauflegen, mit Nelkenpulver oder Quatre épices würzen, mit 2 EL erhitztem Cognac übergießen und flambieren. Warm stellen. Nun den Rumpf auspressen (in Frankreich kennt man dafür eine Spezialpresse). Das ausgepreßte Blut mit dem restlichen, erhitzten Cognac vermischen und über die Entenstücke gießen. Noch einen oder 2 EL heiße, zerlaufene Butter darübergießen und sehr heiß servieren.

Foie du canard aux raisins
(Entenleber mit Weinbeeren - Spezialität aus der Gascogne)

2-3 *Entenlebern, Salz, Pfeffer,* Vs / *trockener Weißwein, 2 EL Tomatenpüree, in 2-3 TL Fleisch- oder Knochenbrühe,* 2 *Handvoll weiße oder blaue Weinbeeren*

Die Entenlebern salzen, pfeffern und ohne andere Zutaten ca. 20 Minuten in einem offenen Bräter ins mäßig heiße Backrohr setzen. Dann den Wein zugießen sowie das mit etwas Fleisch- oder Knochenbrühe verrührte Tomatenpüree. 10 Minuten durchkochen lassen, die gewaschenen Weinbeeren dazugeben und weitere acht Minuten leise kochen lassen. Die Lebern auf einer runden Platte anrichten und mit der Sauce umgießen.

Canard vallée d'Auge

(Ente nach Art des Vallée d'Auge)

î Jungente, i Zwiebel, 1 Karotte, 1 *Kräutersträußdien aus Petersilie, Kerbel, Lorbeerblatt, Thymian; Salz, Pfeffer, 4 mürbe Äpfel, etwas Mehl, 2 EL Butter, 1 EL öl, 125 g Zucker,* [1]*lu l Essig, 2 Schnapsgläser Calvados, 2 EL Apfelgelee*

Die Ente bratfertig vorbereiten und mit 1 EL Butter zum Braten in den Ofen geben. Unter mehrmaligem Begießen mit etwas Wasser und dem Bratsaft in ca. 1 Stunde gar braten. Inzwischen die Innereien und das Kleinfleisch (Hals, Kopf usw.) mit der halbierten Zwiebel, der grob geschnittenen Karotte, dem Kräutersträußdien und etwas Salz und Pfeffer in V2-V41 Wasser auskochen- Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Mehl wälzen. In einer Pfanne in halb Butter, halb 01 zunächst bei starker Hitze goldbraun braten und dann bei schwacher Hitze gar dünsten. In einem kleinen Topf unter ständigem Rühren den Zucker schmelzen und leicht anbräunen lassen, Essig und 1 Glas Calvados zugeben. Unter ständigem Rühren 2-3 Minuten durchkochen lassen, dann den Bratfond von der Ente und das Apfelgelee zugeben, einmal durchrühren. Die fertige Ente mit dem restlichen, erhitzten Calvados flambieren, die Sauce darübergießen und mit den Bratäpfeln umlegen.

Salmis de canard

(Entenragout)

1 *Ente von ca.* 1,5 *kg, reichlich* [1]*lt l Fleischbrühe, Pfeffer, 2 Handvoll grüne Oliven, Salz, in Butter goldgelb geröstete Weißbrotwürfel*

Die Ente im Ofen oder unter dem Grill unter öfterem Begießen gar braten (die Leber beiseite legen). Das Fleisch von den Knochen lösen, mit *2.* EL Fleischbrühe begießen, damit es nicht austrocknet, und warm stellen. Die Knochen im Mörser zerstampfen, zusammen mit der Fleischbrühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. Pfeffern, aber nicht salzen und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Oliven entkernen, evtl. halbieren. Die Sauce durch ein Sieb passieren, die Oliven zugeben und noch einmal ca. drei Minuten kochen lassen. Von der Platte nehmen und die rohe, zerdrückte und passierte Entenleber unterrühren, salzen. Die Entenstücke mit der Sauce übergießen und mit Brotwürfeln umlegen.

Cassoulet

(Gänsetopf nach der Art von Toulouse)

600 g Schweinehals oder Schweineschulter, 600 g *Gänsebrust, 125 g Hartsalami, 125 g kleine Würstchen (Cocktail-Würstchen), §00 g weiße Bohnen, 60 g Gänseschmalz oder Butter, 50 g Mehl, 100 g Tomatenmark,* 7 *dl Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, 1 Knoblauchzehe*

Die weißen Bohnen, die eine Nacht eingelegt wurden, dreiviertel gar kochen. Im Gänseschmalz das in mundgerechte Stücke geschnittene, Fleisch anbraten. Aus der Kasserolle nehmen. In dem Bratfett das Mehl bräunen und mit der heißen Fleischbrühe ablöschen. Das Tomatenmark hineinrühren, salzen, pfeffern und mit etwas Thymian, Rosmarin und gehacktem Knoblauch würzen. Die Fleischstücke dazugeben und drei Stunden leise kochen lassen. Die dreiviertel gargekochten Bohnen dazufügen und nochmals eine Stunde kochen lassen. Die Würste in heißem Wasser gar ziehen lassen. In einer Terrine, dekoriert mit den Würsten, servieren.

Das Cassoulet hat für Toulouse die gleiche Bedeutung wie die Bouillabaisse für Marseille.

Oie confite

(Eingelegte Gans)

1 große Gans, 1 Handvoll geriebener Thymian und Majoran, gemischt, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, evtl. noch etwas zusätzliches Gänseschmalz

Die Gans ausnehmen und in Stücke schneiden, das Kleinfleisch und die Innereien für andere Zwecke verwenden. Das Darmfett herausschneiden und mit etwas Wasser auslassen. Das Gänsefleisch von den Knochen lösen, in größere Stücke schneiden. Eine Schicht Gänsefleisch in einen Steintopf legen, mit geriebenen Kräutern und feingehackter Knoblauchzehe bestreuen, die nächste Fleischschicht darauflegen usw. Mit einer Kräuterschicht abschließen. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die Kräuter abstreifen, das Fleisch salzen, pfeffern, mit dem ausgelassenen Schmalz (evtl. noch etwas Schmalz zugeben, die Fleischstücke müssen fast darin schwimmen) zugedeckt gar dünsten lassen. In einen Steinguttopf geben, mit einer dicken Schmalzschicht abdecken, zubinden und mindestens vier Wochen kühl ruhen lassen.

Cassoulet à l'alsacienne

(Elsässer Gänsetopf - für 8-10 Personen)

2,5 kg weiße Bohnen (Hülsenfrüchte), 1 Zweig Majoran, 12; g Butter, [1]lt Gans (ca. 2 kg), 250 g Kalbshaxe, ausgelöst, 1 Kalbsfuß, 250 g roher, geräucherter Schinken, 1 geräucherte Fleischwurst, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, evtl. 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, [1]h—[3]U l sehr kräftige Fleischbrühe

Die Bohnen am Vorabend einweichen, dem Wasser etwas Majoran zufügen. Am nächsten Tag die Butter in einem großen Bratentopf erhitzen und alles Fleisch, in nicht zu kleine Stücke geschnitten, samt der grob geschnittenen Zwiebel, dem Lorbeerblatt, der zerdrückten Knoblauchzehe schön braun darin anbraten. Salzen, pfeffern, mit gut V2 1 Fleischbrühe aufgießen und knapp ao Minuten durchkochen lassen. Nun auf den Boden einer großen feuerfesten Form eine Schicht eingeweichte Bohnen legen, darauf eine Schicht gemischter Fleischstücke, darauf wieder Bohnen usw. Die oberste Schicht soll aus Bohnen bestehen. Mit der durchgeseihten Brühe übergießen und die Terrine für 2-2V2 Stunden in den mittelheißen Backofen geben. Vor dem Anrichten noch etwas heiße Fleischbrühe dazugeben.

Terrine de foie gras

(Gänseleberpastete in der Terrine)

500-600 g Gänseleber, 250 g Schweinefleisch, 200 g Speck, Trüffelstücke, 1 Glas Cognac, 1 Glas Madeira, 1 *Eigelb, Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Lorbeerblatt*

250 g mageres Schweinefleisch, 200 g frischer Speck, Salz, Pfeffer, etwas Thymian wird durch den Fleischwolf gedreht, möglichst zweimal, damit es sehr fein wird und mit 1 Eigelb vermischt. Die Leber von einer Gans (ungefähr 500-600 g) sauber putzen und in ein Gefäß legen, mit Salz bestreuen und mit 1 Glas Cognac und 1 Glas Madeirawein übergießen. 1-2 Stunden marinieren lassen. Nun wird eine entsprechend große Terrine mit der Hälfte des Schweinefleischteiges ausgestrichen, dann legt man die aus der Marinade genommene Gänseleber hinein (man kann sie in große Stücke teilen), und kann einige Trüffelstücke dazugeben. Die Leber wird dann mit der restlichen Fleischmasse zugestrichen, die Oberfläche belegt man mit Speckscheiben, einem Lorbeerblatt und den gleichen Gewürzen, mit denen die Fleischmasse angemacht wurde. In ein Wasserbad stellen und im Ofen 40 Minuten garen.

Ole en daube à la normande

(Normannische geschmorte Gans — für 10-12 Personen)

1 Gans, 4—5 kg schwer, Salz, 3 große Zwiebeln, 50 g Butter, 250 g Schweinefilet, 250 g frischer, ungeräucherter Speck, 6 Äpfel, 2 Eier, 1 EL Gänseschmalz, Salz, Pfeffer, Nelkenpulver oder Quartre épices (französische Gewürzmischung), ca. 1/10 l Calvados, 2 Karotten, 2 Stangen Porree (nur das Weiße), 1 Zweig Staudensellerie, 4 dl Zider (Apfelwein), reichlich Fleischbrühe, 1 Kraut er sträußchen aus Petersilie, Lorbeerblatt und Thymian

Die ausgenommene und bratfertig vorbereitete Gans (Innereien und Kleinfleisch beiseite legen) innen und außen leicht mit Salz einreiben und mit folgender Farce füllen: Zwiebeln fein hacken und in etwas Butter glasig andünsten, die Gänseleber, das Schweinefilet und den Speck fein hacken oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen, Äpfel schälen, entkernen und in ganz kleine Würfel schneiden. Alles mit den verquirlten Eiern, etwas Gänseschmalz, Salz, Pfeffer, Gewürz und Calvados zu einer geschmeidigen, aber festen Fülle vermischen. Die gefüllte Gans zunähen und bei sehr starker Hitze rundum anbraten, bis sie Farbe bekommt. Inzwischen das Kleinfleisch mit dem grobgehackten Gemüse in Apfelwein bei mäßiger Hitze so lange auskochen, bis die Brühe auf $^{1}/_{U}$ 1 eingekocht ist (sie muß sehr kräftig sein). Die goldbraun angebratene Gans in einen großen Schmortopf legen, mit dem Sud umgießen und mit so viel Fleischbrühe auffüllen, daß die Gans halb bedeckt ist. Das Kräutersträußchen zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze im Ofen 2—3 Stunden, je nach Größe der Gans, schmoren lassen. Die fertige Gans tranchiert auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die durchgeseihte Brühe als Sauce extra reichen. Gut schmeckt dazu Apfelmus.

Abattis d'oie

(Gänseklein)

Kleinfleisch von einer Gans (Hals, Flügel, Innereien), 50 g Schweine- oder Gänseschmalz, 2 EL Mehl, ca. ^{1}U l Fleischbrühe, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian und 1 Zweiglein Majoran ; 400 g weiße Rübchen, 1 Handvoll geschälte kleine junge Saftzwiebelchen, 1 *EL Butter*

Die gesäuberten und kleingeschnittenen Fleischstücke, mit Ausnahme der Leber, in Gänse- oder Schweineschmalz rundum goldbraun anbraten und aus dem Fett nehmen. Das Mehl mit dem Bratfett verrühren und bräunen lassen, mit knapp ^{X}U 1 Wasser und ebensoviel Fleischbrühe aufgießen, durchrühren und die Fleischstücke sowie die in Stücke geschnittene Leber zugeben. Würzen, das Kräutersträußchen zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze gar schmoren lassen. Geschälte Rübchen und Zwiebelchen in der Butter mit ganz wenig Wasser ca. 20 Minuten dünsten lassen. Nach einer Stunde zu dem Ragout geben, evtl. noch etwas heißes Wasser zufügen, und noch eine halbe Stunde kochen lassen.

Pigeons aux petits pois

(Tauben mit jungen Erbschen)

2 Tauben, Salz, Pfeffer, 2 große, dünne Scheiben Räucherspeck, 1 *EL öl, 12$ g Räucherspeck, kleingewürfelt,* 1 *knapper EL Mehl, ca. 'U l Fleischbrühe, 8 kleine Saftzwiebelchen, 1,5 kg junge Erbsen (= 600 g geschälte junge Erbsen),* 1 *Bund Petersilie*

Die bratfertig vorbereiteten Tauben salzen, pfeffern und mit Speckscheiben umwickeln (bardieren). In einem großen Schmortopf öl und kleingewürfelten Speck erhitzen, die zusammengebundenen und umwickelten Tauben darin rundum goldbraun anbraten. Dann wieder aus dem Fett nehmen. In dem Fett das Mehl nach und nach verrühren und eine goldgelbe Mehlschwitze bereiten. Mit Fleischbrühe auffüllen, einmal aufkochen lassen. Die Täubchen wieder dazugeben, ebenso die geschälten Zwiebelchen und die jungen Erbsen. Noch einige EL heißes Wasser zugeben, würzen, das Petersiliensträußchen darauflegen und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen. Vor dem Anrichten die Speckstreifen von den Tauben abnehmen, diese halbieren, Petersilie entfernen und die Täubchen in den Erbsen servieren.

Pigeons farcis sauce Chambertln

(Gefüllte Tauben mit Sauce Chambertin - für 6 Personen)

6 Tauben, bratfertig vorbereitet, 300 g Speck, 250 g Schweinefilet, 6 Hühnerlebern, 125 g *Champignons, 250 g Butter, Salz, Pfeffer, 6 große dünne Scheiben Räucherspeck, 'It Flasche Chambertin oder ein ähnlicher kräftiger burgundischer Rotwein, Saft einer Zitrone, 3 EL kräftiger Bratsaft (Jus), 6 große geröstete Weißbrotscheiben*

Speck, Schweinefilet und Hühnerlebern fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen und 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze zusammen durchdünsten lassen. Die geputzten Champignons fein hacken und in etwas Butter andünsten. Alles zusammen gut durchmischen, salzen, pfeffern und die Tauben damit füllen. Zunähen, mit Salz einreiben und mit Speckscheiben umwickeln. Unter öfterem Begießen wie Hühnchen braten. Dann den Bratensaft der Tauben mit Chambertin vermischen, den Saft einer Zitrone und Bratenjus dazugeben und kurz aufkochen lassen. Reichlich 200 g Butter darunterrühren (am besten im Wasserbad, damit die Sauce nicht gerinnt) und noch einmal durch ein Haarsieb oder ein Mulltuch passieren. Abschmecken. Die Sauce muß cremig sein. Die warm gehaltenen Täubchen auf gerösteten Weißbrotscheiben anrichten und mit der Sauce übergießen. Rasch servieren.

Pigeons à la royale

(Königliche Tauben)

4 bratfertige Tauben (oder Wildtauben), Salz, Pfeffer, 70 g Butter, 2 Zwiebeln, 1 Karotte, V< *Sellerieknolle - Zur Sauce: 2 knappe EL Mehl, 2 EL Butter,* V» *l Geflügelbrühe, Vio l Madeira, 2 EL rotes Johannisbeergelee, 2 Tassen entkernte frische Weinbeeren, 1 in Scheiben geschnittene Trüffel*

Die Täubchen innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und in reichlich Butter rundum anbraten. Das kleingewürfelte Gemüse zugeben. Zugedeckt, unter Zugabe von ganz wenig Wasser, 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Dann die Sauce zufügen und noch weitere 15 Minuten im Ofen überbacken. Zur Sauce aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Geflügelbrühe auffüllen, Madeira und Gelee darin glattrühren. Fünf Minuten kochen lassen, Weinbeeren und Trüffelscheibchen zugeben und noch einige Minuten kochen lassen.

Pigeons en compote
(Geschmorte Tauben)

3 *Tauben, Salz, Pfeffer, 60 g Butter, 150 g magerer geräucherter Speck, 1 Handvoll Schalotten oder kleine Saftzwiebeln,* 1 *EL Mehl, */« / Fleischbrühe, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, 125 g Champignons, in Butter goldgelb geröstete Weißbrotscheiben*

Die Tauben bratfertig vorbereiten, salzen, pfeffern und in heißer Butter von allen Seiten goldgelb anbraten. Herausnehmen und warm halten. Den Speck in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den geschälten kleinen Zwiebeln ebenfalls in dem Fett anrösten. Speckwürfel und Zwiebelchen mit dem Schaumlöffel herausnehmen, das Mehl im Fett verrühren und mit Fleischbrühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen, die Tauben, Zwiebelchen und Speckwürfel wieder in die Sauce geben, das Kräutersträußchen darauflegen und zugedeckt bei mäßiger Hitze in ca. 45 Minuten gar schmoren. Nach 30 Minuten die geputzten, blättrig geschnittenen Champignons dazugeben. Die Tauben auf einer Platte anrichten, mit der Sauce umgießen und mit gerösteten Weißbrotscheiben umlegen.

Faisan de la mère Brazier
(Fasan nach Art der Mutter Brazier)

1 *großer Fasan, Salz, Pfeffer, 1 Trüffel, 4 Scheiben Räucherspeck, 30 g Butter, evtl. Fleischbrühe, 1 EL Butter,* 1 *EL Mehl,* 1 *Schuß Weinbrand, 12$ g* (Vs *l) Sahne, i'h Packungen Frischkäse (Gervais oder Philadelphia), 1 Dose Maronenpüree, leicht gesalzen*

Den küchenfertig vorbereiteten Fasan leicht salzen und pfeffern. Mit kleingehacktem oder mit einer Gabel zerdrücktem Frischkäse füllen, vernähen.

In die Haut mit einem scharfen Messer ein paar gleichmäßige Einschnitte machen und dünne Trüffelscheiben hineinstecken. Mit dünnen Speckscheiben umwickeln (bardieren) und verschnüren. In heißer Butter rundum anbraten und unter mehrmaligem Begießen mit dem Bratsaft und evtl. etwas Fleischbrühe knapp 1 Stunde braten. Aufwickeln und tranchieren. Die Sauce mit Mehlbutter (x EL Butter mit 1 EL Mehl verkneten) verrühren, mit etwas Wasser oder Brühe auffüllen, Maronenpüree hinzugeben und kurz durchkochen. Mit Weinbrand und Sahne verfeinern.

Faisan en barbouille
(Fasan im bunten **Rock)**

î Fasan, Salz, Pfeffer, 250 g Karotten, 125 g Zwiebeln, 80 g Butter, 1 EL Mehl, 1 *großes Schnapsglas Armagnac, 3/io l Rotwein, ca. 1/s l Fleischbrühe, 10 Champignons, 10 Schalotten oder ganz kleine Zwiebeln, 12$ g gewürfelter Speck,* 1 *Trüffel, 1 Stange Staudensellerie, 1-2 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 EL frischer, gehackter Thymian, 1 Lorbeerblatt*

Den-küchenfertig vorbereiteten, in Portionsstücke zerlegten Fasan salzen und pfeffern. Karotten und Zwiebeln fein hacken, mit **60 g Butter** in **einen** Bräter geben, auf dieses Gemüsebett die Fasanenstücke legen und mit der restlichen geschmolzenen Butter übergießen. Rundum **braun** braten. Dann mit Mehl bestäuben, mit erwärmtem Armagnac übergießen und flambieren. Mit Rotwein und etwas Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt **45** Minuten bis eine Stunde gar schmoren. Die Stücke aus dem Sud nehmen, in eine feuerfeste **Form** setzen, geputzte und halbierte Champignons und restliche Zutaten zugeben, den durchpassierten Sud darübergeben und zugedeckt bei mäßiger Hitze - **am** besten im Wasserbad - im Ofen so lange garen, bis die Zwiebeln **gar** sind (ca. **30** Minuten).

Faisan à la normande
(Fasan auf normannische Art)

1 *Fasan, Salz, Pfeffer, 80 g Butter, 6 saftige, nicht zu mehlige Äpfel,* 1 *Schuß Calvados, 1lw l Sahne*

Den küchenfertig vorbereiteten, mit Salz und Pfeffer innen und außen eingeriebenen Fasan in 50 g Butter rundum braun braten. Inzwischen die geschälten, entkernten und in kleine Würfel geschnittenen Äpfel in der restlichen Butter weich dünsten, leicht salzen und pfeffern. Den Boden einer feuerfesten Form mit den Äpfeln auslegen, den Fasan daraufsetzen, mit dem Rest der Äpfel belegen. Im Ofen gar schmoren (ca. 30 Minuten). Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Calvados beträufeln und dann mit frischer Sahne übergießen.

Faisan farci
(Gefüllter Fasan)

î Fasan, 75 g Kalbsleber, 75 g Gänseleber, 1 Scheibe in Milch eingeweichtes, ausgedrücktes Weißbrot, 1 *EL vorgequollene Rosinen, 50 g geräucherter Speck, kleingewürfelt, Salz, Pfeffer, Paprika, 2-3 dünne Speckscheiben,* 1 *in Scheiben geschnittene Zwiebel, 125 geputzte, feinblättrig geschnittene Champignons, 2 EL Schweineschmalz,* $^{1}/_{10}$—$^{1}/_{8}$ *l Weißwein*

Die Lebern kleinhacken und mit dem Brot, den Rosinen, Speckwürfeln und Gewürzen zu einer gleichmäßigen Farce verarbeiten. Den küchenfertig vorbereiteten Fasan damit füllen und zunähen. Mit Speckscheiben umwickeln und verschnüren. Zwiebel und Champignons in Schmalz andünsten, mit Wein ablöschen, den Fasan dazulegen und unter häufigem Begießen in etwa 50 Minuten gar braten. — Ebenso können Sie Rebhühner bzw. Feldhühner braten. Vorzüglich wird die Füllung, wenn man Trüffeln oder Trüffelreste hinzugibt.

Faisan à l'alsacienne
(Elsässer Fasanenschüssel)

1 Fasan, ca. 10 Scheiben Räucherspeck, Weißwein, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Salbei, 1 *kg Sauerkraut, 1 Apfel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren*

Ein Fasan wird wie üblich sauber ausgenommen, gut gewaschen und dann in kleinere Stücke zerteilt. Die Fleischstücke werden gesalzen und dann mit ganz wenig Pfeffer, etwas Majoran, Thymian und Salbei gewürzt. Nun gibt man in eine Pfanne 5—6 Scheiben durchwachsenen Räucherspeck, legt darauf die Fasanenstücke und deckt sie wieder mit Speckscheiben zu. Nun läßt man den Fasan auf diese Art im Backrohr bei guter Hitze gar werden und gießt ab und zu 1—2 Löffel Weißwein über die Fleischstücke. In einer Kasserolle bereiten wir in der Zwischenzeit normal 1 kg Sauerkraut mit einem Apfel, einem Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren, und wenn das Kraut fast gar ist, geben wir die ebenfalls gegarten Fasanenstücke mit den Speckscheiben hinzu. Das Gericht läßt man nun noch 10—15 Minuten im Backrohr durchziehen, bevor man es mit Kartoffeln serviert.

Faisan à la Sainte-Alliance
(Fasan nach Art der Heiligen Allianz)

Dies ist ein Originalrezept von Jean Anthelme Brillat-Savarin, der den Fasan über alles schätzte:

2 Wachteln, 100 g gekochtes Ochsenmark, 100 g frischer (ungeräucherter) Speck, 200 g geviertelte Trüffeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, etwas Selleriegrün, alles feingehackt, 1 Fasan, Salz, Pfeffer, 4—5 Speckscheiben, 1 lt entrindetes Kastenweißbrot, 4 EL Butter, 2 feingehackte Sardellenfilets, 4 geschälte Orangen

Dieses Rezept ist ein wenig kompliziert. Lassen Sie sich am besten vom Wildhändler bei den Wachteln gleich die Knochen auslösen, Leber und Eingeweide jedoch mitgeben. Das Wachtelfleisch mit dem Ochsenmark, frischem Speck, Trüffeln und Gewürzen sowie Kräutern kleinhacken und den vorbereiteten, innen und außen mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Fasan damit füllen. Zunähen, mit Speckscheiben umwickeln (bardieren) und verschnüren. (Früher ließ man danach den Fasan noch 24 Stunden abhängen. Das ist heute im allgemeinen nicht mehr nötig, da Wildgeflügel beim Verkauf ohnehin schon ein bis zwei Tage alt ist — es sei denn, Sie haben den Vogel selbst geschossen.) Auf dem Rost 1—1V4 Stunden braten, dabei wiederholt begießen. Das halbe Kastenbrot in etwas Butter braten und mit einer Farce aus gehackten Wachtellebern und -eingeweiden, durch den Fleischwolf getriebenem Speck, gehackten Sardellenfilets, gehackten Trüffeln und Butter bestreichen. Den Fasan nach ca. 45 Minuten Bratzeit auf das Brot legen, so daß sein Saft das Brot ganz durchtränkt. Die Orangen in dicke Scheiben schneiden, mit etwas Butter dünsten und den Fasan damit garnieren.

Perdreau à la normande
(Rebhuhn auf normannische Art)

Man rechnet 1 Rebhuhn für 2 Personen. Im übrigen wird es genauso zubereitet wie der Fasan auf normannische Art (Seite 174). Die Bratzeit ist etwas kürzer als beim Fasan!

Nebenstehendes Bild: »Matelote Honfleur«, Rezept hierzu Seite 63.

Perdreaux flambés du Bocage

(Flambierte Rebhühner aus dem Bocage - normannische Spezialität)

2 Rebhühner, Salz, Pfeffer, 6 dünne Speckscheiben, 100 g Butter, 100 g Morcheln, 4—8 Scheiben Toast, 2 Schnapsgläser Calvados, konzentrierter Wildsudextrakt (Dose), 2 Handvoll Brunnenkresse, 1 Zitrone

Die vorbereiteten Rebhühner salzen, pfeffern und mit Speckscheiben umwickeln. In Butter ca. 30 Minuten gar braten. Inzwischen die geputzten Morcheln feinstreifig schneiden und in etwas Butter dünsten. Toastscheiben schräg halbieren und ebenfalls in etwas Butter rösten. Die Rebhühner aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce mit etwas Calvados und Wildextrakt ablöschen, umrühren und einmal aufkochen lassen. Die Rebhühner wieder hineinlegen, erhitzen, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen, halbieren. Die Sauce etwas einkochen lassen und dann um die Rebhühner gießen. Mit Brunnenkresse und Zitronenscheiben garnieren und mit Toast, belegt mit gedünsteten Morcheln, servieren. Mit dem restlichen Calvados übergießen und flambieren.

Perdreau à la bourguignonne

(Rebhuhn auf Burgunder Art)

Pro Person 1 junges Rebhuhn, Salz, Pfeffer, 4 EL Butter, 80 g kleingewürfelter Räucherspeck, 4 EL Wildsudextrakt oder sehr starke Wildbrühe, 20 Schalotten, 200 g frische kleine Champignons (nur die Köpfe), ¼ l Burgunder oder Beaujolais

Die gesalzenen und gepfefferten Rebhühner in eine Pfanne geben, in der zuvor die Speckwürfel in Butter ausgelassen und mit dem Schaumlöffel herausgenommen wurden. Die Rebhühner darin unter mehrmaligem Begießen mit dem eigenen Saft und ganz wenig Wildbrühe braun und knusprig, aber nicht ganz durch braten. Inzwischen in einem tiefen Topf die Schalotten und Champignonköpfe mit dem Rotwein und der konzentrierten Wildbrühe übergießen und 10 Minuten bei starker, dann bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen. Das Fett abschöpfen. Die fast garen Rebhühner in die Sauce legen und noch ca. 20 Minuten fertig garen.

Nebenstehendes Bild: »Côtelettes de veau aux fines herbes«, *Rezept hierzu Seite 124.*

Perdrix aux choux
'Rebhuhn mit Kohl)

2 mittelgroße Rebhühner, küchenfertig vorbereitet, Salz, Pfeffer, i kg Weißkohl, in dünne Streifen geschnitten, oder Rosenkohl, 2 EL öl, 125 g magerer Räucherspeck, 4 kleine Bratwürste (Kalbsbratwürstchen), 3 *Karotten, 1 Kräutersträußchen aus Petersilie, Kerbel, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt; 50 g Butter, 1/i l Fleischbrühe*

Den geputzten Kohl fünf Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Rebhühner 15 Minuten in heißem öl rundum braun braten. Den Boden einer feuerfesten Form mit Speckscheiben auslegen. Darüber ein Drittel des Kohls verteilen. Darauf die Rebhühner setzen, umlegt von den Bratwürstchen, den in dicke Scheiben geschnittenen Karotten, dem Kräutersträußchen (auf die Rebhühner legen). Salzen, pfeffern, den restlichen Kohl darüberlegen, wieder leicht salzen und pfeffern. Mit Butterflöckchen belegen, mit etwas Fleischbrühe begießen und zugedeckt ca. 50 Minuten bei mittlerer Hitze im Ofen gar schmoren lassen. Vor dem Anrichten das Kräutersträußchen und die Speckscheiben entfernen und die Rebhühner halbieren.

Cailles aux raisins
(Wachteln mit Weinbeeren)

4 küchenfertig vorbereitete Wachteln, Salz, Pfeffer, 250 g weiße, entkernte frische Weinbeeren, 4 EL Leberpastete (Dose), 4 dünne Scheiben Speck zum Umwickeln, Weinblätter (Dose), 3 *EL Butter, 2 EL Cognac oder Weinbrand*

Die Wachteln innen leicht salzen und pfeffern. In jede Wachtel ein paar Weinbeeren und 1 TL Leberpastete füllen. Mit Speckscheiben umwickeln (bardieren) und in Weinblätter hüllen, verschnüren. In 1 EL Butter rundum anbraten und 10 Minuten im heißen Ofen braten. Dann mit erwärmtem Cognac flambieren, mit der restlichen, zerlassenen Butter übergießen und noch 5-10 Minuten im heißen Ofen zusammen mit den restlichen Weinbeeren gar braten.

Cailles à la strasbourgeolse
(Wachteln auf Straßburger Art)

8 küchenfertige Wachteln, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Handvoll frische Champignons, etwas Thymian, 60 g feingehackter geräucherter Speck, etwas Fleischbrühe, ˢlio l Weißwein, 250 g Gänseleber, 2-3 *Trüffeln,* 2-3 EL *Butter, Salz, Pfeffer, Cognac, Trüffelessenz (Dose), 1 Schnapsglas Madeira, 1 gestrichener EL Mehl*

Das Wachtelfleisch vorsichtig von den Knochen lösen und die Knochen kleinhacken. Karotten und Zwiebel kleinschneiden, mit grob gehackten Champignons und den ebenfalls grob gehackten Knochen, Thymian und Speck braun anrösten. Mit etwas Fleischbrühe und dem Wein auffüllen und 50 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Die Gänseleber in ganz kleine Würfel schneiden, ebenso ein Drittel der Trüffeln und beides zusammen in einer Pfanne in ganz wenig Butter anbraten. Mit den zerdrückten Wachtellebern, Salz, Pfeffer und etwas Cognac zu einer Farce verarbeiten und damit die von den Knochen gelösten Wachteln füllen. Zunähen und in etwa zu ihrer ursprünglichen Form zurechtdrücken. Dicht nebeneinander in eine gefettete Bratpfanne legen und mit 1-2 EL zerlassener Butter beträufeln. Zugedeckt 15-18 Minuten bei mittlerer Hitze im Rohr schmoren lassen. Die Sauce mit etwas Trüffelessenz abschmecken, die fertigen Wachteln auf eine vorgewärmte Platte legen und den Fond mit etwas Sauce und Madeira ablöschen. Etwas Mehl darüber stäuben, gut umrühren, einmal aufkochen lassen und die restliche Sauce sowie die feingehackten restlichen Trüffeln dazugeben. Die Wachteln mit je einer Trüffelscheibe belegen, mit etwas Sauce begießen und die restliche Sauce extra servieren.
(Je 1 dünne Trüffelscheibe beiseite legen.)